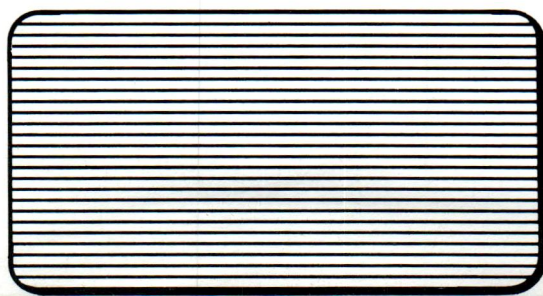
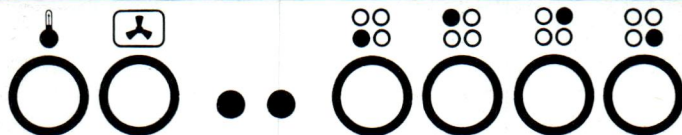
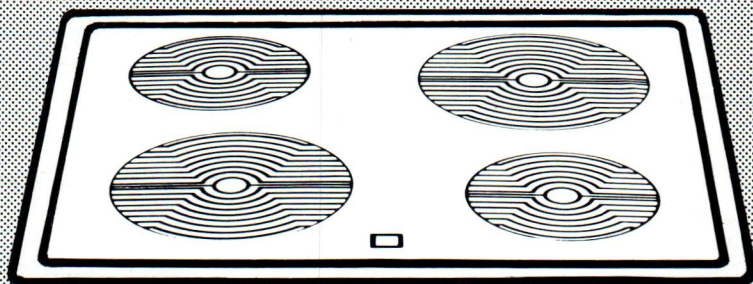


Elektro-Einbau-Heißlufttherde

HEE 0306 · HEE 0306.1 · **HEE 1306**

SEHL 144.1 · SEHL 134.1

FHLE 410.1 · FHLE 310.1



Gebrauchsanweisung

Inhaltsübersicht

Einführung	Seite	Störungen – was tun?	Seite
Überblick	3	Kundendienst	34
Allgemeine Sicherheitshinweise	4	Kleine Störungen	34/35
Vor dem ersten Benutzen	5	selbst beseitigen	
Und nun kann's losgehen.	6		

Kochstellen

Glaskeramik-Kochfeld	7
Kochmulde aus Edestahl oder emailliertem Stahlblech	7
Allgemeine und Sicherheitshinweise	8
Kochstellen einstellen	9
Pflege und Reinigung	11/14
Generelle Einstelltips	15

Garantie

Garantiebedingungen	39
Garantiekarte	40

Backofen

Überblick	16
Sicherheitshinweise	16
Zubehör und Einschubleisten	17
Funktionsschalter	17
Temperaturwähler	17
Kontrollanzeigen	18
Funktionstabelle	18
Anwendungsbeispiele	19
Backen	20
Braten	26
Einkochen im Backofen	30
Reinigen	31

Ergänzungsblatt zur Gebrauchsanweisung

- für – Elektro-Standherde
– Elektro-Einbauherde und -Backöfen
– Elektro-Heißlufttherde/Convectomat
– Gas-Standherde und -Convectomat
– Gas-Einbauherde und -Convectomat



Hausgeräte

Le Maître

Sehr geehrte Kundin,
Sehr geehrter Kunde!

Im Rahmen der technischen und optischen Verbesserung und Weiterentwicklung unserer Erzeugnisse sind einige Passagen unserer mitgelieferten Gebrauchsanweisung nicht mehr zutreffend. Das Kapitel „Reinigung“ haben wir in den Punkten „Einschubleisten“ und „Backofentür“ neu gefaßt und einen Passus über den Austausch der Backofenlampe eingefügt.

Im Umgang mit Ihrem neuen Gerät wünschen wir Ihnen viel Freude und gute Ergebnisse.

Ihre Buderus-Küchentechnik

Gebrauchsanweisung

Reinigen

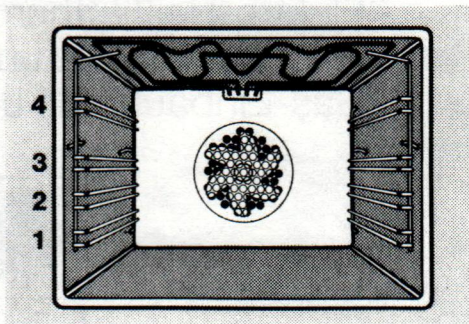
Backofen

Verschmutzungen können leicht mit Spülmittellauge abgewaschen werden (Beleuchtung einschalten). Zum Schluß mit nassem Tuch – ohne Spülmittel – auswischen.

In hartnäckigen Fällen hilft Backofenspray. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe und scheuernde Mittel.

Zur leichteren Reinigung des Innenraumes können die Einschubleisten abgenommen werden: Gitter zuerst vorne leicht anheben und aushängen. Dann hinten anheben, aushängen und Gitter nach vorne aus dem Backraum herausnehmen.

Beim Wiedereinsetzen zuerst die Befestigungshaken in die hintere Öffnung einstecken, danach vorne. Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper über dem Haltebügel sitzt. Abschließend Gitter nach unten fest andrücken.



Back-, Brat und Grillrost und Bratpfanne

in warmer Spülmittellauge reinigen.

Backbleche und Kuchenformen

mit Pergamentpapier ausreiben oder in heißem Wasser – ohne Spülmittel – spülen.

Schalterblende

mit warmer Spülmittellauge reinigen und trockenwischen. Ätzende und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Backofentür

Zum leichten Reinigen kann die Backofentür ausgehängt werden:

- Tür öffnen **(1)**
- auf beiden Seiten Bügel am unteren Scharnierteil hochschwenken und in den oberen Scharnierteil einhaken **(2)**.
- Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und etwas anheben: die unteren Scharnierteile lösen sich aus ihren Schlitzen **(3)**.
- Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen **(4)**.

Backofentür wieder einsetzen

- Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz einrasten. Scharnierbügel aushaken und nach unten drücken.

Die Außenseite der Tür mit Spülmittellauge oder Glasreiniger säubern. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge zum Reinigen verwenden.

Hinweis: Wird die Tür zum Reinigen nicht ausgehängt, achten Sie bitte darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben **(1)**

Fettfilter

Den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste und heißer Spülmittellauge waschen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen z. B. in heißer IMI-Lösung einweichen.



Backofenbeleuchtung Austausch der Glühlampe

Zum Austausch der Glühlampe kann die runde Glasabdeckung im Backofen (hinten rechts) herausgeschraubt werden. Der Backofen wird mit einer bis 300 °C temperaturbeständigen Lampe, 40 Watt/220 V – E 14, beleuchtet.

Wichtiger Hinweis!

Der Oberhitzeheizkörper und der Grillheizkörper sind bei der Anlieferung des Gerätes mit einer Transportsicherung gegen Beschädigung arretiert. Dieses Teil ist vor dem ersten Einschalten des Backofens unbedingt zu entfernen.

Einführung

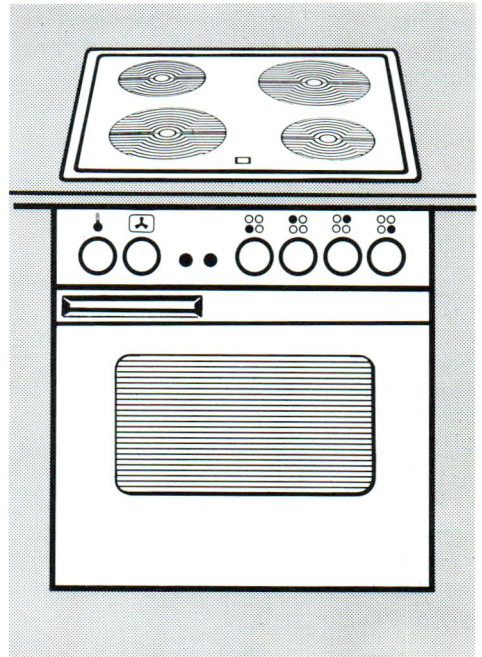
Überblick

Der Herd ist das zentrale Küchengerät. Diese Bedeutung verdankt er seiner Vielseitigkeit:

- Auf den Kochstellen kann all das erwärmt, gekocht, gebraten oder gebacken werden, was in Topf oder Pfanne zubereitet wird.
- Im Backofen können Sie braten, backen, gratinieren, rösten, warmhalten, auftauen und kochen.

Auf der Blende finden Sie alle Steuerelemente:

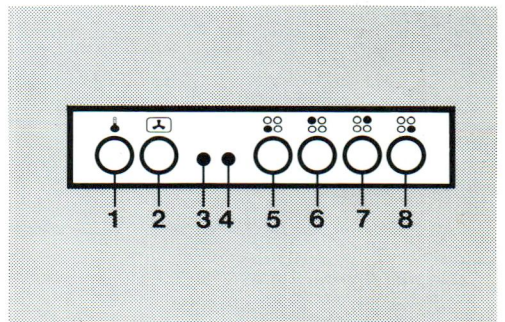
- **links** für den Backofen
- **rechts** für die Kochstellen.



Schalterblende

Je nach Gerätetyp sind die Schalter-symbole oben oder unten angeordnet und haben unterschiedliche Form.

- 1 = Backofen-Temperaturwähler
- 2 = Funktionsschalter
- 3 = rote Kontrolllampe, Anzeige für Backofen-Temperaturregler
- 4 = gelbe Kontrolllampe, Betriebs-anzeige für alle Wärmequellen am Gerät
- 5 = Schalter für linke vordere Koch-stelle
- 6 = Schalter für linke hintere Kochstelle
- 7 = Schalter für rechte hintere Koch-stelle
- 8 = Schalter für rechte vordere Koch-stelle



Allgemeine Sicherheitshinweise

Ein Herd wird heiß. Das nebenstehende Bild zeigt die „Punkte“, auf die Sie besonders achten sollten:

- Kochstelle
- Backofenfenster
- Wrasenabzug
- Schalterblende

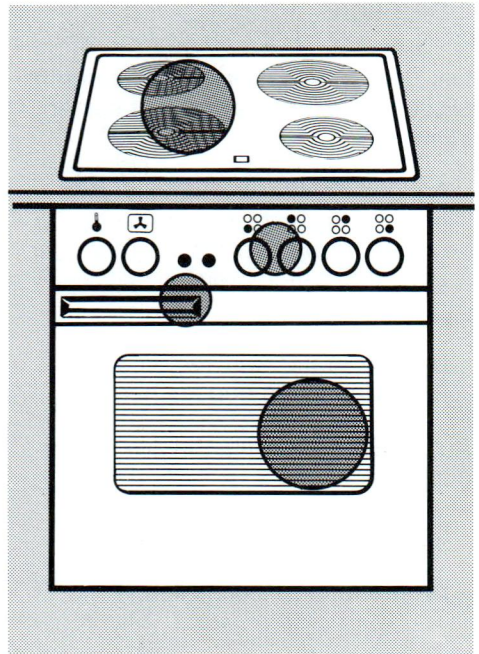
Sagen Sie das bitte allen, die diesen Herd benutzen werden.

Halten Sie kleine und spielende Kinder fern.

Verwenden Sie Kochstellen oder Backofen nicht zur Raumheizung: es ist nicht nur gefährlich, sondern schadet auch den Heizstellen.

Benutzen Sie Einbaugeräte erst, wenn sie fachmännisch und sicher eingebaut und angeschlossen sind.

Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.



Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist der Backofen zu reinigen und einmal aufzuheizen.

Reinigen

- Alle beweglichen Teile aus dem Backofen nehmen.
- Funktionsschalter auf Position  drehen.
- Backofen mit warmer Spülmittellauge reinigen.



Zubehör (Blech und Rost) spülen.

Aufheizen

- Temperaturwähler auf 250° C einstellen.
- Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze schalten.
- Tür schließen und aufheizen.
- In dieser Stellung mindestens 60 Minuten betreiben.



250°

Der Backofen wird auf höchste Stufe aufgeheizt und betrieben. Dabei verdampft das Bindemittel in der Backofenisolierung (Geruchsbildung/Gefahr von Schleimhautreizung). Fenster öffnen bzw. Raumbelüftung einschalten, in jedem Falle für ausreichende Frischluftzufuhr sorgen.

Zum Ausschalten

- Funktionsschalter und
- Temperaturwähler auf 0 drehen.

Kochfläche

Bevor Sie die Kochfläche zum ersten Mal benutzen, beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise für die Kochfläche.

Und nun kann's losgehen

Moderne Herde sind vielseitig. Im folgenden finden Sie das Wichtigste für den sicheren und erfolgreichen Gebrauch Ihres Juno-Gerätes in der Reihenfolge

- Kochstellen
- Backofen,

aber nicht nur die Beschreibung der nötigen Handgriffe sondern auch Tips, Empfehlungen sowie Anwendungsmöglichkeiten und Beispiele.

Kochstellen

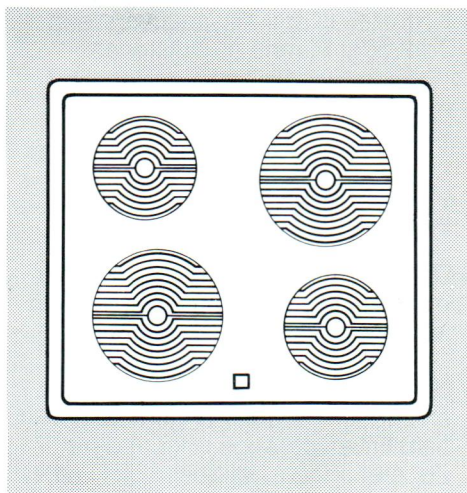
Glaskeramik-Kochfeld

Die Kochfläche ist in der bewährten Glaskeramik-Qualität ausgeführt. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden oder auf der abgeschalteten Zone zum Abkühlen stehen bleiben.

Kochzonen

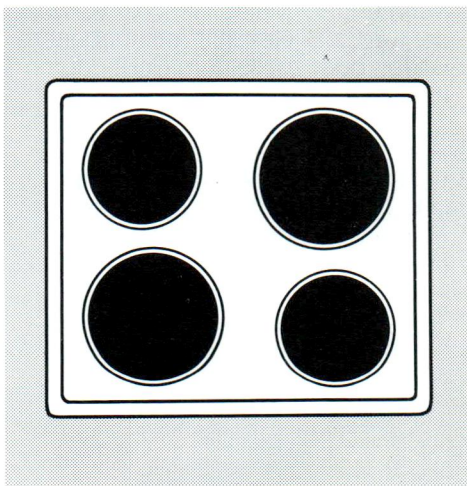
Zu diesem Herd passen folgende Ausführungsarten

- **Blitzkochzonen** mit 145 mm und 180 mm Durchmesser



Kochmulde aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech mit 4 Blitz- bzw. Normalkochplatten

Zu diesem Herd passen Kochplatten mit 145 mm und 180 mm Durchmesser.



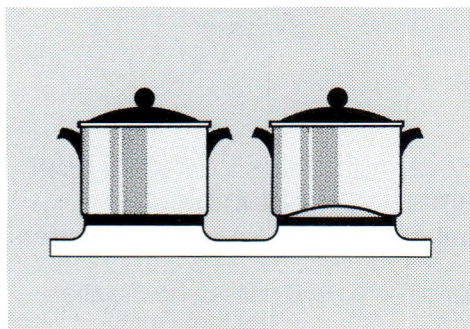
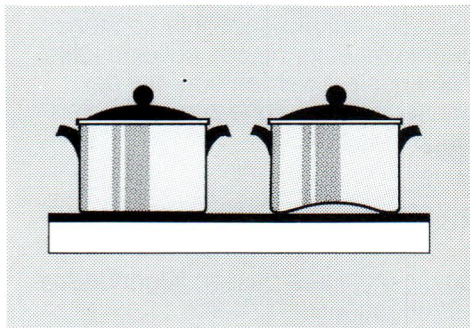
Allgemeine und Sicherheitshinweise

- Kochstellen erst einschalten, wenn Topf oder Pfanne daraufstehen.
- Kochgeschirr und Geschirrboden sollen trocken und sauber sein.
- Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Die Zubereitung von Speisen in Aluminium-Folie und Kunststoffgefäßen ist nicht zulässig.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Beaufsichtigen Sie deshalb Frittvorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird.

Die Kochstellen werden beschädigt,

- wenn sie mit leerem Geschirr oder ohne Topf betrieben werden,
- wenn ungeeignetes Geschirr verwendet wird, z. B. Geschirr mit unebenem Boden oder zu kleinem Bodendurchmesser.

Sollten im Glaskeramik-Kochfeld Brüche oder Risse entstehen, so ist das Kochfeld sofort auszuschalten. Außerdem Sicherungen herausnehmen, bzw. ausschalten.



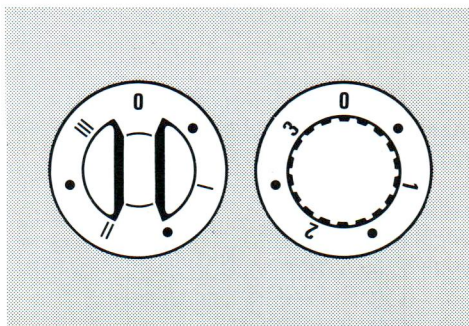
Kochstellen einstellen

Die 4 Drehknöpfe für die Kochstellen sind rechts auf der Bedienblende angeordnet.

Kochstellen in Betrieb nehmen:

Die Leistung der Kochstelle kann über 6 aktive Stufen (I, II und III mit Zwischenstufen) eingestellt werden.

Drehknopf auf die gewünschte Merkhzahl drehen. Es ist gut zu erkennen, welche Kochstelle in Betrieb ist. Die gelbe Kontrollampe leuchtet auf.

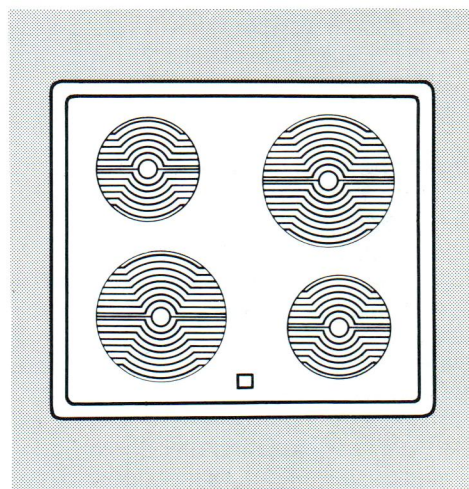


Ausschalten:

- Auf 0 drehen –
Die gelbe Kontrollampe erlischt.

Restwärmeanzeige (Glaskeramik-Kochfeld), nicht bei allen Geräten.

Zwischen den beiden vorderen Kochzonen befindet sich eine Kontrollampe. Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur auf einer Kochzone mehr als etwa 65° C beträgt. Das gilt auch nach Ausschalten des Kochfeldes sowie bei Stromwiederkehr nach Stromausfall.



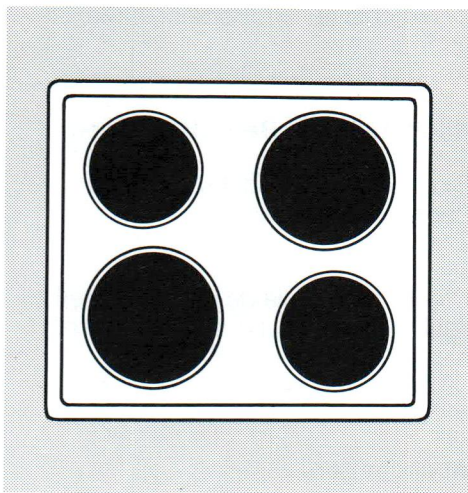
Kochmulden aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech

Kochplatten vor erster Inbetriebnahme einmal 5 – 6 Minuten nacheinander ohne Topf auf höchster Stufe aufheizen (Geruchsbildung).

Kochgeschirre sollten im Durchmesser mindestens so groß sein wie die Kochstelle, möglichst bis zu 2 cm größer.

Sehr wirtschaftlich sind Töpfe mit plan-
geschliffenem Boden. Zum Kochen mit
feuerfestem (temperaturbeständigem)
Glas oder Porzellan, die Anleitung des
Herstellers beachten.

Keine unbenutzten Kochtöpfe auf der
Platte abstellen, oder heiße Töpfe auf
der Platte abkühlen lassen (Schwitz-
wasserbildung).

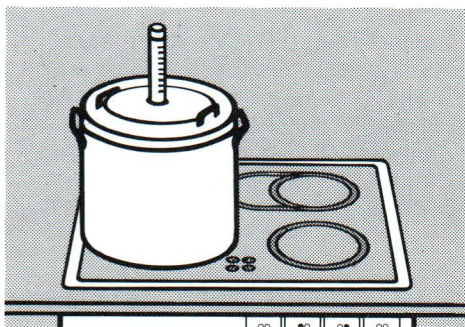


Einkochen

Der Einkochtopf wird auf eine große
Kochstelle gesetzt. Nach bekannter
Weise werden Gläser oder Dosen vor-
bereitet und ins Wasserbad gestellt.

Die Einkochzeit rechnet ab Kochbeginn
des Wasserbades.

Die Kochstelle auf eine niedrigere Stufe
einstellen, damit das Wasser über die
benötigte Einkochzeit am Sieden bleibt.



Pflege und Reinigung

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

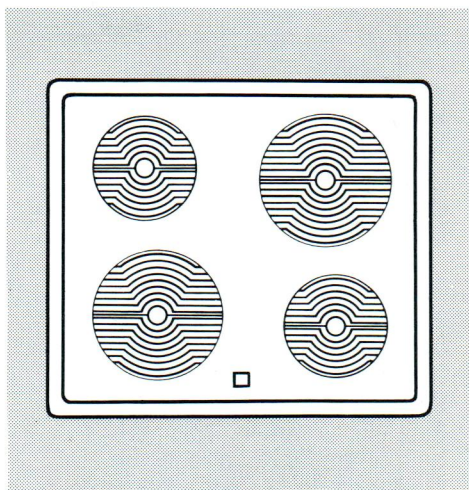
Dazu empfehlen wir:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingschaber
- Sidol Stahlglanz bzw. Stahlfix oder
- cera-fix bzw. Collo profi

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der o. g. Mittel:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingschaber. Kalk- und Wasser-ränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol Stahlglanz bzw. Stahlfix oder cera-fix.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramik-Kochfläche ihr schönes Aussehen.



- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersand, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik-Oberfläche wirken. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gußeisen und Email-Töpfe mit elektrographitiertem Boden.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolien (auch „Schoene-Herdfolie“), besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses **sofort (im heißen Zustand)** mit dem Rasierklingschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik-Kochfläche – entweder immer oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen – mit cera-fix bzw.

Collo profi pflegen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik-Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht“ und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Was ist...?

...wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

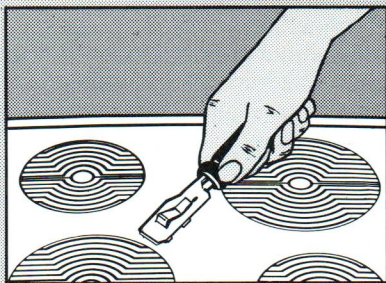
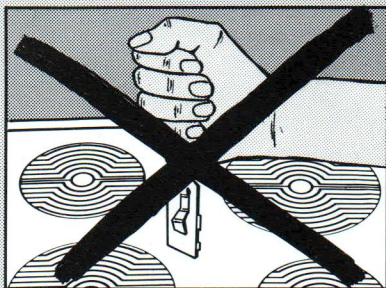
Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingschaber zu Hilfe nehmen.

...wenn sich mit der Zeit flächige, metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol Stahlglanz oder Stahlfix entfernen.

...wenn die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Glaskeramik-Kochfeldes ist in keiner Weise beeinträchtigt.



...wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber und Sidol Stahlglanz oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

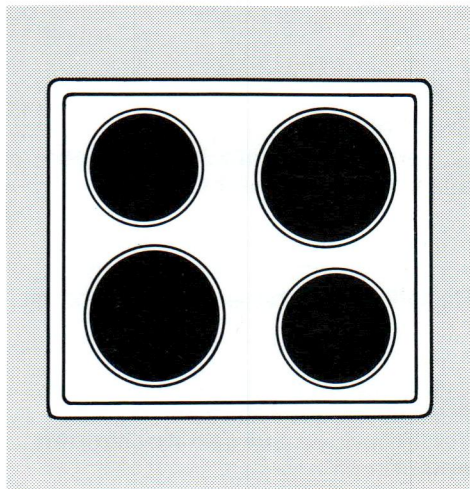
Kochmulden aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech

Die Edelstahlmulde mit heißem Wasser und Spülmittellauge reinigen und mit einem handelsüblichen Pflegemittel, z.B. Stahlfix oder Wenol, pflegen. Es ist zu empfehlen, die emaillierte Mulde vor der ersten Benutzung mit Vaseline einzureiben, umso leichter ist die Reinigung nach jedem Gebrauch. Alle 4 Wochen sollte diese Behandlung wiederholt werden.

Kochplatten

feucht abwischen, kurz einschalten zum Trocknen. Angesetztes Überkochgut leicht mit verseiften Stahlwolle abreiben. – Die feinen Rillen sollen erhalten bleiben! –

Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit Nähmaschinenöl oder einem handelsüblichen Pflegemittel dünn einreiben. Bei erwärmter Platte dringt das Pflegemittel schnell ein. Für den Edelstahlrand ein Chrom-Putzmittel verwenden.



Generelle Einstellungstips

Zum Ankochen und Anbraten die höchste Einstellung wählen und dann entsprechend zurückschalten.

Der 7-Takt-Schalter bietet neben den Stufen

III – Ankochen, Anbraten

II – Fortbraten

I – Fortkochen

noch Zwischenstufen, durch einen Punkt gekennzeichnet.

Die feine Regulierbarkeit ermöglicht das Garen auch mit wenig Wasser oder Fett.

Der rote Punkt auf der Blitzkochplatte – Ankochstufe 3 – verschwindet teilweise schon bei der ersten Benutzung.

Die zum Fortkochen bzw. -braten benötigte Leistung hängt von mehreren Einflüssen ab

- Art des Lebensmittels
- Kochgeschirr/Deckel: je besser der Boden leitet und der Deckel abdichtet, desto niedriger kann die Einstellstufe sein.
- Kochgutmenge: je mehr Kochgut, desto höher muß erfahrungsgemäß die Leistung sein.

Sie werden bald die passende Einstellung herausgefunden haben.

Backofen

Überblick

Durch die Beheizungsarten

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft

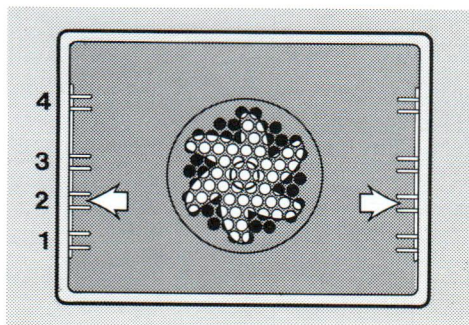
ist der Juno-Backofen vielfach einsetzbar. Je nach Gargut können Sie das bestgeeignete Verfahren wählen.



Sicherheitshinweise Backofen

Bitte beachten Sie bei der Benutzung des Backofens nicht nur die Hinweise auf Seite 5, sondern auch die folgenden Punkte

- Bei Ober- und Unterhitze Backofenboden auf keinen Fall mit Alu-Folie auslegen: die Wärme staut sich, stört das Back- und Bratergebnis und kann zu Überhitzungsschäden des Backofens führen!
- Zum Einkochen keine verschlossenen Dosen verwenden. Der entstehende Überdruck kann die Dosen zum Platzen bringen und dadurch den Backofen beschädigen.
- Backbleche, Bratpfanne oder Rost möglichst **zwischen** die beiden Leisten einführen: das hält sie beim Einschieben und Herausnehmen sicherer.



Zubehör und Einschubleisten

Zubehör

1 Backblech

1 Back- und Bratrost

Das komplette Zubehör können Sie im Backofen aufbewahren.

Zukaufteil: Fettfilter für die Rückwand.

Falls Sie 2 flache Kuchen oder 2 Bleche auf einmal backen wollen, empfiehlt sich die Anschaffung weiterer Bleche, Roste und einer Bratpfanne.

Einschubleisten

Der Backofen hat 4 Einschübe. In dieser Anleitung sind sie einheitlich von 1 (unten) bis 4 (oben) nummeriert.

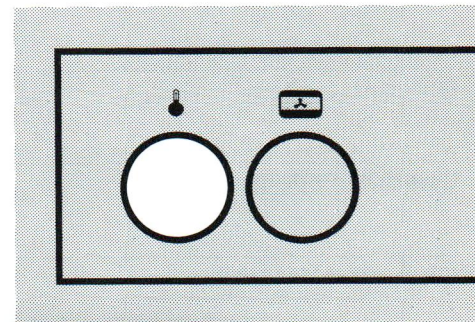
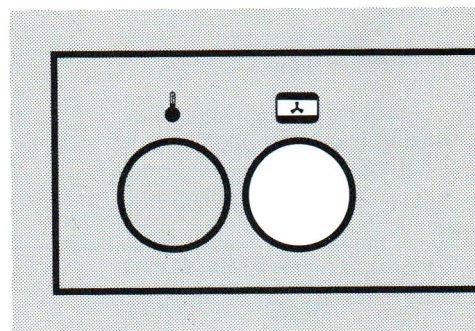
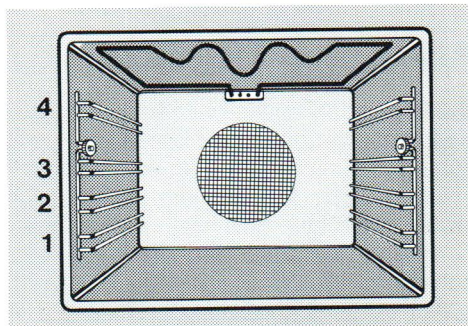
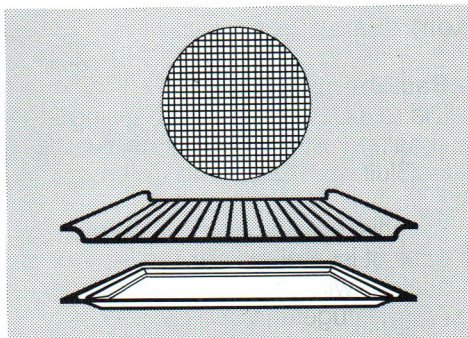
Funktionsschalter

Am Funktionsschalter stellen Sie die gewünschte Zubereitungsart ein.

- Neben der 0-Stellung (Aus) können 6 Funktionen gewählt werden.
- Ist eine Funktion gewählt, leuchtet die gelbe Kontrolllampe auf.
- Zum Ausschalten auf 0 drehen, die gelbe Lampe erlischt.

Temperaturwähler

Am Temperaturwähler können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250° C einstellen.



Kontrollanzeigen

– Backofenbeheizung

Die rote Lampe leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung, d.h. bei Heißluft bzw. Ober- und Unterhitze.

Sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur absinkt, wird dem Backofen wieder Wärme zugeführt und die rote Kontroll-Lampe leuchtet auf.



Funktionstabelle Backofen

Die folgende Tabelle beschreibt die 6 Einstellpositionen des Funktionsschalters. Sie gibt auch an, in welchem Fall zusätzlich der Temperaturwähler eingeschaltet werden muß und welche Temperaturbereiche dann in Frage kommen.

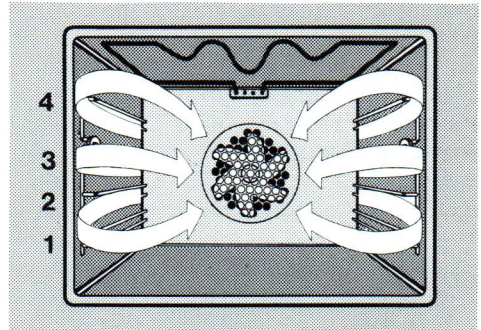
Funktion	Wie muß eingestellt werden?	
	Funktionsschalter	Temperaturwähler
Beleuchtung, z.B. während des Reinigens, zum Vorbereiten des Backofens. Bei allen anderen Funktionen ist die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.		–
Lüfterstufe, zum Auftauen von Sahne- und Cremetorten		–
Heißluft zum Backen, Braten usw.		50 bis 250
Unterhitze allein		50 bis 250
Oberhitze allein		50 bis 250
Ober- und Unterhitze zum Backen, Braten usw.		50 bis 250

Wo sind die Anwendungsbeispiele?

In den nächsten Abschnitten sind sowohl allgemeine Tips zu Einsatz, Ausrüstung und eventueller Vorbehandlung des Garguts, als auch Beispiele fürs Backen und Braten zusammengestellt. Sie enthalten alle nötigen Angaben hinsichtlich Funktions- und Temperaturwahl, Zeit und Einschubleisten.

Im **Heißluftbereich** wird die Wärme dem Back-, Brat-, Gar- und Auftaugut schneller zugeführt als im herkömmlichen Backofen. Die Back- und Brattemperaturen werden daher im Heißlufttherd etwa 25° C niedriger gewählt, als in Kochbüchern, auf Packungen von Backmischungen und von Gerichten aus der Gefriertruhe angegeben wird.

Am Schluß des Kapitels finden Sie alles Wichtige zur Pflege und Reinigung des Backofens.



Backen

Die beiden Beheizungsarten sind

- Heißluft
- Ober- und Unterhitze.

Backen mit Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Je nach Backgut können bis zu 2 Einschubleisten genutzt werden.

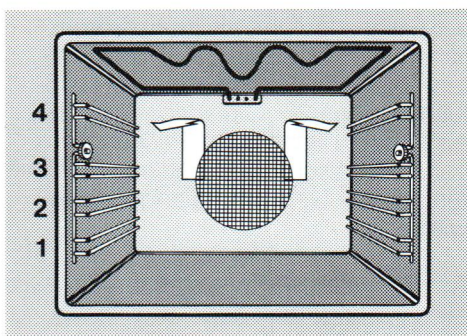
Fettfilter (Zukaufteil) darf nicht eingehängt sein! Wenn ja, **bitte herausnehmen:**

- Beleuchtung einschalten
- Fettfilter gleichmäßig anheben und aushängen

Zum Backen können helle und dunkle Backbleche und -formen sowie auch Backkeramik verwendet werden.



50° – 250°



Einschubmöglichkeiten

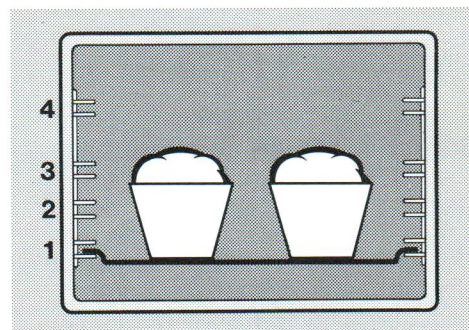
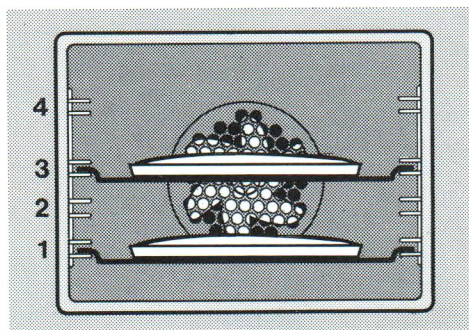
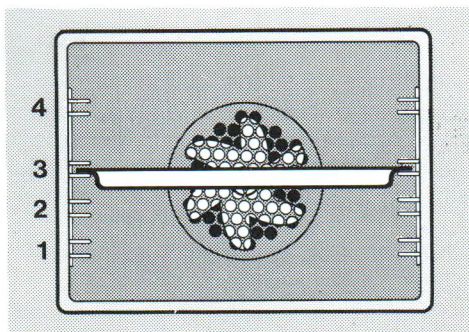
Bleche

- 1 Blech: Einschubleiste 3 (Beispiel)
- 2 Bleche: Einschubleiste 1 und 3

Formen

- 1 bis 2 hohe Formen (nebeneinander)
Rost in Einschubleiste 1
- 1 flache Form: Rost in Einschubleiste 3
- 2 flache oder 4 Kastenformen: je ein Rost in Einschubleiste 1 und 3, wobei der obere Rost ggf. **auf** und nicht zwischen die Führung eingeschoben werden kann.

Zum Abkühlen können die Kuchen auf den Backrost gestellt werden.



Vorheizen

Durch die sehr schnell aufgeheizte Umluft erübrigt sich ein Vorheizen des Backofens in den meisten Fällen. Ausnahme: Vorheizen bis die rote Kontrollanzeige „Backofenheizung“ erlischt bei



- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft
- gleichzeitigem Backen von 2 Biskuitrollen, Backen von Brötchen.

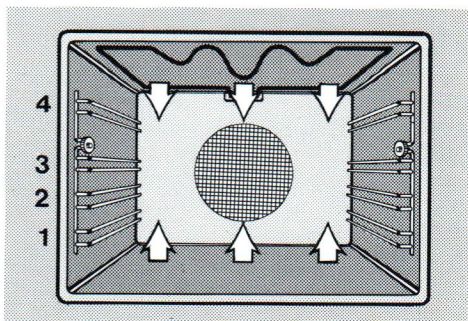
Tips

- Bildet sich bei Biskuitteig eine Zuckerkruste, $\frac{1}{3}$ weniger Zucker nehmen.
- Mürbeteigboden in der Form oder auf dem Blech erst $\frac{2}{3}$ vorbacken, bevor der Belag daraufgegeben und fertig gebacken wird.
- Damit Kleingebäck nicht auf dem Blech festhängt, Backblech auf nasses Tuch stellen.

Backen mit Ober- und Unterhitze

Der Backofen wird durch zwei Heizkörper an der Decke (sichtbar) und unterhalb des Bodens beheizt. Die Wärmeenergie strahlt von den Heizkörpern und den heißen Backofenwänden auf das Backgut.

Helle und glänzende Bleche oder Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und reduzieren die Erwärmung des Backguts. Deshalb nur matte, dunkle Formen, z. B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech verwenden.



Einschubmöglichkeiten

Üblicherweise kann nur 1 Etage genutzt werden:

- Blechkuchen und Kleingebäck auf dem Blech: Einschubleiste 2 oder 3
- Hohe Kuchen, z. B. Napf- oder Kastenform: Einschubleiste 1
- Baisermasse überbacken: Einschubleiste 3 – 4.

Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech eher etwas tiefer einschieben, z. B. in Einschubleiste 1 oder Rost mit Wölbung nach unten einschieben.

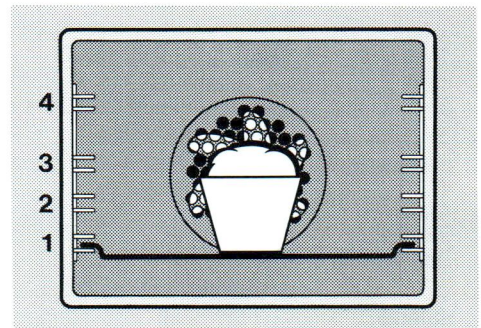
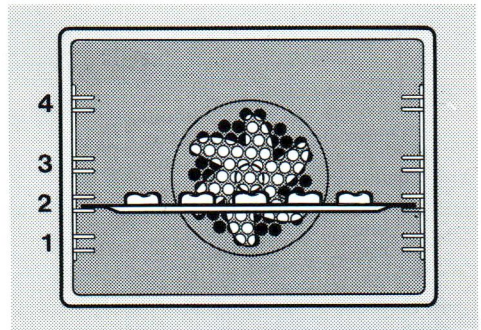
In diesem Fall empfiehlt es sich, die Temperatur entsprechend der unteren Grenze des angegebenen Bereichs einzustellen.

Bäckt Kuchen von oben zu schnell zu, fällt er zusammen oder bleibt „sitzen“, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Tips

Rührteige sollen schwer vom Löffel reißen, weil die Backzeit durch viel Flüssigkeit unnötig verlängert wird.

Weitere Tips finden Sie beim **Backen mit Heißluft.**



Gebäckart	Heißluft-Betrieb 		Backzeit in Min.	
	Temperatur- wähler°C	Einschub- leiste		
Rührteig				
Rodon- oder Napfkuchen	160	1. oder 3.	65 – 75	
Frankfurter Kranz (halbh. Form)	175	3.	35 – 50	
Königskuchen (Kastenform)	160	1. oder 3.	60 – 75	
Sandkuchen (Kastenform)	160	1.	60 – 70	
Boden in der Springform, mit Belag	175	3.	20 – 30	
mit Obst-Belag auf dem Blech	160 – 175	3.	30 – 50	
mit trockenem Belag auf dem Blech	175	3.	25 – 40	
Honigkuchen auf dem Blech	160	3.	25 – 40	
Mürbeteig				
Tortenboden	160 – 175	3.	20 – 25	
in der Form mit Quark	160	3.	80 – 90	
in der Form mit Obst	160 – 175	3.	50 – 60	
Blechkuchen mit Belag	160 – 175	3.	60 – 80	
Nußkranz	160 – 175	3.	35 – 45	
Biskuitteig				
Torte (4 Eier, Form 26 cm ø)	160	3.	30 – 40	
Rehrücken	175	3.	40 – 55	
Tortenboden	175	3.	15 – 25	
Biskuitrolle	190	3.	15 – 20	
Hefeteig				
Napfkuchen	160	3.	45 – 55	
Kranzkuchen	175	3.	25 – 35	
Hann. Butterkuchen	175	3.	15 – 30	
Streuselkuchen	175	3.	20 – 30	
Obstkuchen	160 – 175	3.	40 – 50	
Bienenstich	175	3.	20 – 30	
mit Quarkbelag	175	3.	35 – 45	
Stollen, 500 g Mehl	175	3.	50 – 65	
Zopf und Striezel	175	3.	25 – 35	
Kleingebäck				
Baiser	50 – 100		60 – 120	
Eiweiß-Gebäck (Makronen)	100 – 125		30 – 40	
Mürbeteig	160		15 – 35	
Lebkuchen-Honigkuchenteig	160 – 175		20 – 30	
Blätterteig	200		20 – 30	
Brandteig (Windbeutel)	200		25 – 45	
Hefeteig	175 – 200		15 – 25	
Biskuitteig	175		10 – 20	
Rührteig	175		15 – 25	
Strudel mit süßer oder pikanter Füllung	200		35 – 45	
Aufläufe	175 – 200		35 – 60	
ÜBERBACKEN				

Ober- und Unterhitze-Betrieb 		
	Temperaturwähler°C	Einschub-leiste
	175 175 165 – 175 160 – 170	1. 1. 1. 1.
	180 – 200 175 175 180 – 200	2. 2. oder 3. 2. oder 3. 2. oder 3.
	200 180 180 – 200 175 – 200 180	2. 1. 1. 2. 2.
	175 175 200 200	1. 1. 2. 2.
	175 180 200 – 220 200 200 200 180 – 190 175 – 200* 200	1. 2. 2. oder 3. 2. 2. oder 3. 2. 2. 1. 2.
	70 – 90 125 – 150 190 – 200 175 220 225 200 200 160 – 175	2. 2. oder 3. 3. 2. oder 3. 2. oder 3. 2. 2. oder 3. 3. 3.
	210	2.
	200	1.
	225 – 250*	3. oder 4.

Backtabelle

Die Tabelle enthält Einstellbeispiele für das Backen mit Heißluft sowie mit Ober- und Unterhitze.

Die Tabelle gibt meist einen Temperaturbereich an, z. B. 160 – 175°C. Falls Sie nicht sicher sind, wählen Sie zuerst den niedrigeren Wert. Dauert es zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.

Backrost, je nach Höhe des Kuchens mit Wölbung nach oben oder unten einschieben.

*vorheizen

Braten

Die beiden Beheizungsarten sind

- Heißluft
- Ober- und Unterhitze.

Für beide Beheizungen gilt:

- Je größer das Fleischstück, desto niedriger kann die Brattemperatur sein.
- Die Bratzeit hängt von Fleischart, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je 1 cm Fleischhöhe
 - Rind, Wild: 15 – 18 Minuten
 - Schwein, Kalb: 18 – 20 Minuten
 - Filet, Roastbeef: ca. 10 – 12 Minuten

Vorheizen kann entfallen. Ausnahmen: Filet, Roastbeef und Kurzbratstücke.

Der Garzustand kann mit einem Löffel geprüft werden: gibt der Braten beim Druck mit dem Löffel nicht mehr nach, ist er gar. Die Temperatur im Bratenkern kann mit einem Fleischthermometer gemessen werden. Der Fachhandel bietet solche Thermometer an.

Lassen Sie den Braten nach dem Abschalten noch bis zu 10 Minuten im Backofen: dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten mit Heißluft

Vor dem Braten Fettfilter (Zukaufteil)
bitte einhängen.

- Beleuchtung einschalten
- Fettfilter mit den beiden Haken rechts
und links sorgfältig in die Schlitzte an
der Backofenrückwand einhängen.



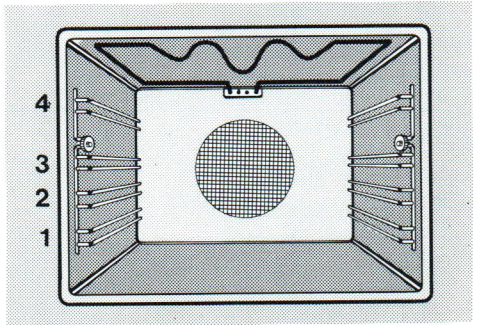
120° – 250°

s. Brattabelle S. 28

Braten auf dem Rost

Bratpfanne **in** Einschubleiste 1
schieben, das Bratenstück – mit der
Anrichteseite nach oben – auf den
Rost legen und **auf** Einschubleiste 1,
d. h. unmittelbar über die Bratpfanne
schieben.

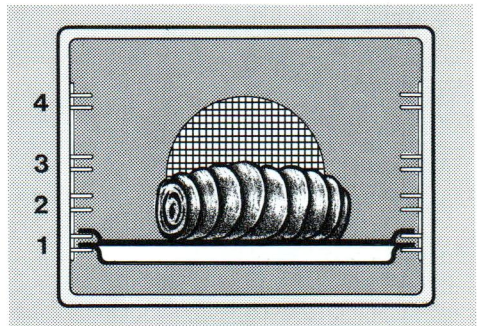
Falls mit einer Bratzeit von mehr als
einer Stunde zu rechnen ist, die
Zutaten für die Soße erst eine halbe
Stunde vor Schluß in die Pfanne
geben, bräunen lassen und dann
1/2 bis 3/4 Liter heißes Wasser zugeben.



Braten in der Pfanne

Mageres Wildfleisch und Hackbraten
direkt in die Bratpfanne geben.

Geflügel wegen der unvermeidbaren
Geruchsbildung in transparente Spezi-
al-Bratfolie hüllen. Wichtig ist, daß die
Angaben des Folienherstellers beach-
tet werden, auch bezüglich der Tempe-
raturwahl.



Es empfiehlt sich, die Bratfolie auch für
andere Bratenstücke zu verwenden.

Bratgut	Heißluft-Betrieb 		Bratzeit in Min.	
	Temperatur- wähler°C	Einschub- leiste		
Braten				
mit kurzer Bratzeit, bis 5 cm Höhe	175	1.	10 – 15*	
mit langer Bratzeit	160 – 170	1.	15 – 18*	
Hackbraten (750 g Fleisch)	200	1.	35 – 50	
Kurzbratstücke				
Würstchen „cordon bleu“	220	3.	6 – 8	
Schnitzel, paniert	220	3.	13 – 15	
Kotelett, paniert	220	3.	14 – 16	
Frikadellen	220	3.	15 – 20	
Leber	250	3.	6 – 10	
Hähnchenschnitzel, paniert	220	3.	15 – 20	
Fisch				
Dünsten, 1 – 1½ kg am Stück	175 – 200	1.	40 – 50	
Braten, 1 – 1½ kg am Stück	200 – 225	1.	35 – 45	
Fischfilet, Forellen	200 – 225	3.	15 – 20	
Geflügel				
Ente, 1½ – 2 kg	160	1.	90 – 150	
Gans, 3 kg	160	1.	150 – 210	
Hähnchen (1000 g)	170	1.	45 – 60	
Truthahn (Puter) (5½ kg, gefüllt)	160	1.	240	
Wild und Wildgeflügel				
Hase (2 kg)	170	1.	60 – 90	
Reh-Keule (2 kg)	160 – 175	1.	90 – 150	
Hirsch-Keule (2 kg)	160 – 175	1.	90 – 180	
Fasan, Wildente, Rebhuhn	170 – 180	1.	35 – 60	
Auftauen				
Kuchen mit Guß		3.		
Torten mit Sahne		3.		
große Fleischstücke 1 kg	– 50	3.		
Hähnchen	– 80	3.		

* Garzeit pro 1 cm Höhe

Ober- und Unterhitze-Betrieb

Temperatur-
wähler°C

Einschub-
leiste

200
175
180 – 200

3.
2.
2.

175 – 200
200 – 225

1.
2.

180
180
200
160 – 175

2.
1.
2.
1.

200
200
175 – 200

2.
2.
1.

Braten mit Ober- und Unterhitze

- auf dem Rost
- in der Pfanne
- in der Folie

wie auf Seite 26 beschrieben. Braten evtl. zwischendurch wenden.

Brattabelle

Die Tabelle enthält Einstellbeispiele für das Braten mit Heißluft sowie mit Ober- und Unterhitze.

Einkochen im Backofen

Bis zu 6 Einliter-Gläser können in die Bratpfanne (ohne Rost) gestellt werden. Bratpfanne in Einschubleiste 1 einschieben und ½ bis 1 Liter warmes Wasser einfüllen.

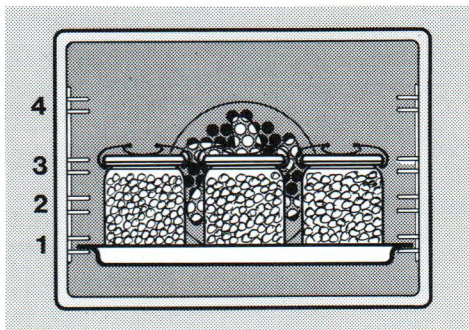
Funktionstaste HEISSLUFT drücken
Temperatur und Zeit gemäß Tabelle einstellen.

Beim Einkochen eine dicke Lage nas-
ses Papier über die Gläser legen, um
die Gummiringe zu schonen.

Wenn die Flüssigkeit in den Gläsern
perlt (nach ca. 30 – 35 Minuten steigen
kleine Bläschen sichtbar auf), den
Backofen ausschalten.

Bei Steinobst den Backofen noch 15
Minuten mit 150°C betreiben und erst
dann ausschalten.

Die Gläser 20 Minuten im ausgeschal-
teten Backofen abkühlen lassen.



Schalttabelle zum Einkochen im Backofen

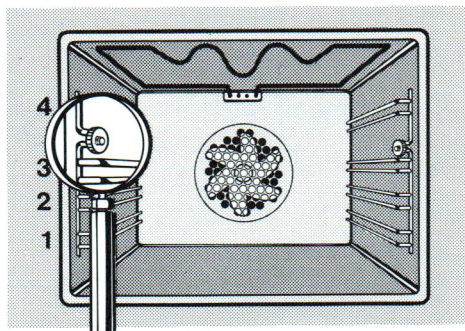
Einkochgut	Temperatur- Einstellung	sterilisieren bis zum Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren, Blaubeeren Himbeeren, reife Stachelbeeren	150 – 160°	30 – 45 Min.	–
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, unreife Stachelbeeren Zwetschgen	150 – 160°	30 – 45 Min.	150° 15 Min.
Gemüse Erbsen, Möhren, Kohlrabi Bohnen, Pilze, Spargel	150 – 160°	ca. 45 Min.	150° 80 – 120 Min.
Fruchtmark Apfelmus, Tomatenmark	150 – 160°	30 – 45 Min.	120° 15 – 20 Min.
Fleisch	150 – 160°	30 – 45 Min.	120° 60 – 90 Min.
Einkochen von Pflaumenmus	180 – 200°	20 – 30 Min.	50° 6 – 8 Std.

Reinigen Backofen

Verschmutzungen können leicht mit Spülmittellauge abgewaschen werden (Beleuchtung einschalten). Zum Schluß mit nassem Lappen – ohne Spülmittel – auswischen.

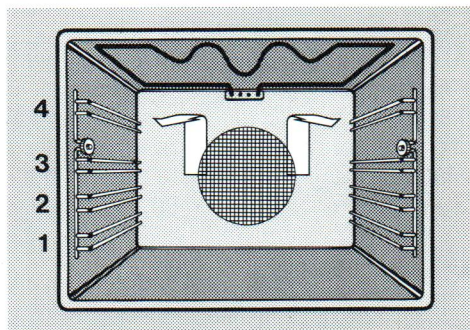
In hartnäckigen Fällen hilft Backofen-spray oder verseifte Stahlwolle.

Zur leichteren Reinigung des Innenraumes können die Einschubleisten abgenommen werden: Rändelringe vorne abschrauben und hinten lösen. Gitter vorne zum Innenraum hin etwas von der Seitenwand abziehen und nach vorne herausnehmen.



Fettfilter (Zukaufteil)

Den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste und heißer Spülmittellauge waschen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen z.B. in heißer IMI-Lösung einweichen.



Back- und Bratrost in warmer Spülmittellauge reinigen.

Backbleche und **Kuchenformen** mit Pergamentpapier ausreiben oder in heißem Wasser – ohne Spülmittel – spülen.

Außenflächen

mit warmer Spülmittellauge reinigen und trockenwischen.

Backofentür

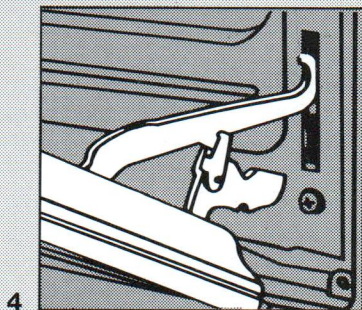
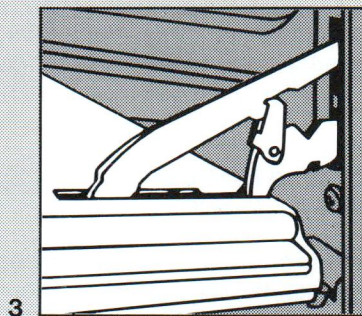
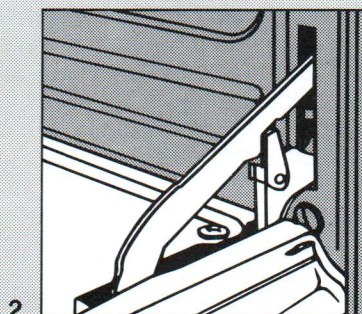
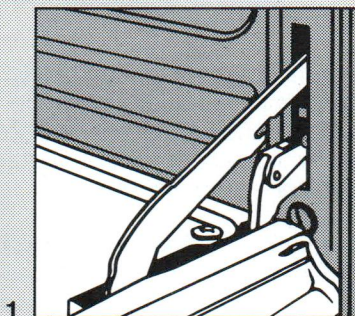
Zum leichteren Reinigen kann die Backofentür abgenommen werden:

- Tür öffnen
- auf beiden Seiten Bügel am unteren Scharnierteil hochschwenken und in den oberen Scharnierteil einhaken.
- Tür in Scharniernähe etwas anheben: die unteren Scharnierteile lösen sich aus ihren Schlitzen.
- Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.

Backofentür wieder einsetzen

- in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Die Außenseite der Tür nach dem Abkühlen mit Spülmittellauge oder Glasreiniger säubern. Scheuermittel, Topfkratzer und harte Schwämme sind nicht geeignet und beschädigen das Material. Für die Innenseite der Tür nur Spülmittellauge verwenden.



Störungen – was tun?

Elektrogeräte dürfen nur von Fachkräften repariert werden. Unsachgemäße Behandlung kann den Benutzer gefährden und zu Beschädigungen führen. Versuchen Sie deshalb nicht, ernsthafte Störungen selbst zu beseitigen, sondern verständigen Sie den Buderus-Kundendienst.

Kundendienst

Auf Seite 37 stehen die Anschriften der Kundendienst-Zentrale und der örtlichen Einsatzstellen. Bitte geben Sie bei der Meldung den Typ von Kochmulde bzw. Backofen an.

Sie finden die Daten auf der Rückseite dieser Anleitung bzw. für die Kochmulde auf der Montageanweisung.

Kleine Störungen selbst beseitigen

Manche Störungen sind aber nur die Folge unvollständiger oder fehlerhafter Einstellung oder Handhabung. Die folgenden Fälle beschreiben solche Störungen, die Sie selbst beseitigen können.

Backofen wird nicht heiß:

- Funktions- und Temperaturwähler müssen eingestellt sein.
- Lampe leuchtet bei Einstellung Beleuchtung  nicht: Leitungsschutzschalter (Sicherung) der Hausinstallation überprüfen und ggfl. Fachmann benachrichtigen.

0180 / 555 4 555
Frau Ober

am 08.04.08 Birne gewechselt

Beleuchtung bleibt dunkel, obwohl Heizung funktioniert:

- Glühlampe kann defekt sein.

Backzeit zu lang

- Wurde der Fettfilter versehentlich nicht ausgehängt? Dadurch verzögert sich das Backen.
- Stimmt die eingestellte Temperatur?

Buderus-Kundendienst

Adresse		Telefon	Telefax	Telex
Buderus KÜCHentechnik GmbH Kundendienst-Zentrale Postfach 1160, 6348 Herborn, Hess 2		(02772) 71-00 Bei Durchwahl 71 + Hausruf	(02772) 71242	873 413
Einsatzstelle				
Berlin	Postfach 42 0107, Bessenmerstraße 24 + 26, 1000 Berlin 42	(030) 759 90		183 855
Bremen	Industriegebiet-West, Postfach, 2805 Stuhr 3	(0421) 891379/89911		über 244 721
Burg	Postfach 1160, 6348 Herborn/Hess 1	(02772) 71-583	(02772) 71242	873 413
Zweigstelle Kassel	Glockenbruchweg 113, 3500 Kassel	(0561) 77 7015		über 992 260
Zweigstelle Fulda		(0661) 71157		
Darmstadt	Industriegebiet 14, 6100 Darmstadt	(06151) 550 73		über 4197 317
Detmold	Industriegebiet am Gelskamp, Hansaweg 1, 4930 Detmold	(05231) 6 9593	(05231) 6 4388	935 668
Essen	Eckenbergstraße 8, 4300 Essen-Kray	(0201) 5612 81		über 857 885
Hamburg	Mühlenhagen 130, 2000 Hamburg 28	(040) 789 0382		über 2162 436
Hannover	Stahlstraße 1, 3004 Isernhagen 2 Postanschrift: Postfach 12 0151, 3000 Hannover	(0511) 77 03-237	(0511) 7 7032 42	über 924 066
Köln	Maarweg 134 - 136, 5000 Köln 30	(0221) 5 461922		über 8882 572
München	Schleißheimer Straße 395, 8000 München 45	(089) 3515884		über 523 522
Münster	Dieckstraße 73-75, 4400 Münster/Westfalen	(0251) 2312 24		
Nürnberg	Kilianstraße 112, 8500 Nürnberg 91	(0911) 3602-284		über 623134
St. Ingbert	Im Pottaschwald 15-19, 6670 St. Ingbert	(06894) 6063	(06894) 80618	4 429 436
Stuttgart	Wolf-Hirth-Straße 8, Postfach 949, 7300 Eblingen-Sirnau	(0711) 395 6198		über 72 56 696

Zentraler Ersatzteildienst

Adresse		Telefon	Telefax	Telex
Buderus KÜCHentechnik GmbH – Zentraler Ersatzteildienst – Abt. VH/S2 Postfach 1160, 6348 Herborn, Hess 2			(02772) 71242	
Heiz- und Kochgeräte Wasch- und Kühlgeräte		(02772) 71-261/262 (02772) 71-263		873 413

Bei Ersatzteilbestellungen bitte unbedingt Geräte-Ident.-Nr. und Modellbezeichnung angeben. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild (hinter der Backofentür links unterhalb des Backofens) und auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung. Bitte das gewünschte Teil möglichst genau beschreiben. Durch genaue Angaben helfen Sie uns, Ihren Auftrag schnellstmöglich zu erledigen.

Garantiebedingungen für Haushalt-Großgeräte

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluß und Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluß und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen.

Entsprechend den nachstehenden Bedingungen übernehmen wir – unabhängig von der Verpflichtung des Händlers aus dem Kaufvertrag – für das umseitig genannte Gerät für die Dauer von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung von 6 Monaten –, gerechnet ab Liefertag an den ersten Endabnehmer, die Garantie für:

- a) einwandfreie dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und -verarbeitung,
- b) fachgerechten Zusammenbau,
- c) einwandfreie Funktion des Gerätes und Einhaltung der auf dem Typenschild angegebenen Leistungen bei Anschluß an die vorgeschriebene Betriebsspannung bzw. Betrieb mit der angegebenen Energieart.

1. Der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes ist durch Vorlage des Kaufbeleges, wie Kassenzettel, Rechnung usw. nachzuweisen. Ohne diesen Nachweis sind wir zu Garantieleistungen nicht verpflichtet.

2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- und/oder

Materialfehler zurückzuführen sind, wenn sie uns innerhalb dieser Zeit unverzüglich nach Feststellung gemeldet werden. Die Nachbesserung erfolgt innerhalb der ersten sechs Monate ohne Berechnung der erforderlichen Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).

Die Garantie erstreckt sich nicht auf leichtzerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

- 3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, daß mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im übrigen entscheiden wir über Art, Umfang und Ort der Garantieleistung nach billigem Ermessen, wobei jedoch im einzelnen gilt, daß die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
- 4. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Lauf gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.
- 5. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen.

Garantiekarte,

nur gültig in Verbindung mit Kaufbeleg

Fabrikations-Nr.

Für das Elektro-Einbaugerät:

Geräte-Ident-Nr.:

910 13031-05

Garantiebeginn (Lieferungsdatum):

Buderus Küchentechnik GmbH

6348 Herborn/Hess. 2 – Telefon (027 72) 71-00 – Telex 873413



len, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6. Wenn ein Schaden oder Mangel innerhalb einer angemessenen Frist nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, kann innerhalb von

sechs Monaten ab Liefertag des Gerätes an den ersten Endabnehmer auf dessen Wunsch entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder der Kauf rückgängig gemacht werden. Im letzteren Falle erfolgt die Abwicklung über den Händler, der den ersten Endabnehmer beliefert hat.

7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

8. Defekte Haushalt-Kleingeräte bitte bei der nächsten Kundendienststelle (s. Verzeichnis) bzw. im Werk zur Instandsetzung anliefern.

9. Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

10. Die Wirksamkeit unserer Garantie gilt für den Bereich der Bundesrepublik Deutschland und West-Berlin. Sie kann auf andere Länder – nach entsprechenden Vereinbarungen – ausgedehnt werden.

Wir weisen darauf hin, daß Ihnen unsere Kundendienststellen auch nach Ablauf der Garantie jederzeit und zu den üblichen Bedingungen zur Verfügung stehen.

Buderus Küchentechnik GmbH

Buderus Küchentechnik GmbH

6348 Herborn/Hess. 2 – Telefon (027 72) 71-00
Telex 873413

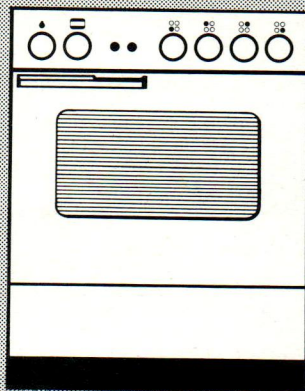
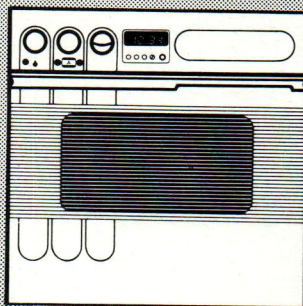
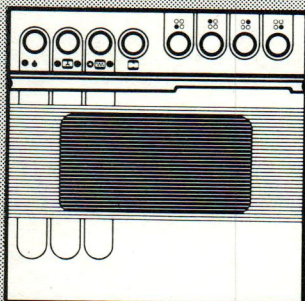
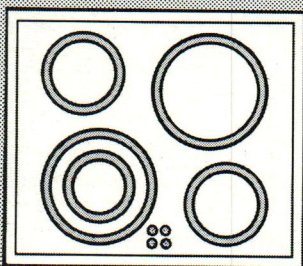
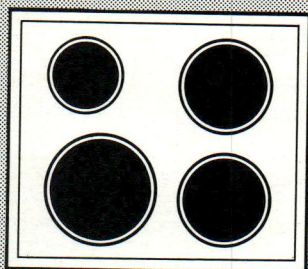
Einbauherde,
Einbaukochmulden,
Einbauschaltkästen,
Einbaubacköfen,
Unterbauherde

Inbouwfornuizen,
Inbouwkookplaten,
Inbouwschakelpanelen,
Inbouwbakovens,
Onderbouwfornuizen

pour fours,
blocs de cuisson et
bandeaux de
commande à
encastrer

Built-in Cookers,
Built-in Hobs,
Built-in Control Boxes,
Built-in Ovens,
Built-under Cookers

Buderus
Le Maître



Installation-
Instructions

Installatie-
voorschrift

Installations-
anweisung

Allgemein

Elektroanschluß	2
Wichtiger Hinweis	4
Anschlußschema	6
Einbauherde	8
Einbaukochmulden und	
Glaskeramik-Kochfelder	12
Einbau-Schaltkästen	14
Einbau-Backöfen	16
Unterbauherde	18

Divers

Raccordement électrique	2
Conseils importants	4
Raccordement électrique	6
Four bas	8
Blocs de cuisson électriques	
Blocs vitro ceram	12
Les bandeaux de commande	14
Four haut	16
Cuisinières à incorporer	18

Allgemein

Achtung!

Die Zuordnungsmöglichkeit der Einbauherde, Schaltkästen und Kochmulden ist durch einen farbigen Punkt an den Geräten angezeigt. Es dürfen nur Geräte miteinander kombiniert werden, die den gleichen Farbpunkt und das gleiche Symbol tragen.

- ☞ Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochfläche gemäß dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.
- ☞ Entgegen den Hausinstallationsvorschriften des SEV Ziffer 47 330.1, dürfen diese Geräte in brennbares Material eingebaut werden.
- ☞ Je nach Geräteart ist ein zweites Typenschild beigegeben. Dieses muß an gut zugänglicher Stelle in der Nähe des Einbaugerätes angebracht werden, da bei dem betreffenden Einbaugerät das dort angebrachte Typenschild nicht sichtbar ist.

1. Elektroanschluß

Er muß durch einen eingetragenen Elektroinstallateur erfolgen. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Energieunternehmens sind zu beachten.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Das Typenschild befindet sich:

Einbauherd, Unterbauherd und Einbaubackofen nach Abnehmen der Backofentür auf dem unteren Steg.
Einbaukochmulde an der Unterseite.

Einbauschkaltkasten auf der Oberseite. Bei Kochmulden und Schaltkästen ist das Typenschild nach dem Einbau nicht mehr unmittelbar zugänglich. Die Ident-Nr. der Geräte finden Sie auch auf der Rückseite der Gebrauchs- oder Installationsanweisungen.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte entsprechend einer der angegebenen Schaltmöglichkeiten – Seite 6/7 bzw. 17 – anzuschließen. Der Schutzleiter kommt an Klemme . Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmenleiste (Bild 1) entsprechend umgelegt werden.

Divers

Attention!

La possibilité d'accouplement des fours bas, bandeaux de commande et tables de cuisson est indiquée sous forme de point colorié sur les appareils. Seuls peuvent être accouplés, des appareils accusant un point colorié identique et même symbole.

- ☞ Des parois ou plafonds en matériel inflammable doivent être pourvus aux environs des surfaces de cuisson, d'un revêtement non-inflammable satisfaisant aux exigences de l'organe cantonal de la lutte contre l'incendie responsable pour la région.
- ☞ Contrairement aux prescriptions de l'ASE relatives aux installations électriques intérieures chiffre 47330.1, ces appareils tels que plateaux de cuisson, bandeaux de commande, cuisinières et fours peuvent être montés dans des enceintes en matière combustible.
- ☞ Selon le modèle une deuxième plaque signalétique est jointe. Celle-ci devra être placée à un endroit facile à atteindre vu que sur l'appareil en cause la plaque signalétique apposée n'est pas visible.

1. Raccordement électrique

Le raccordement devra être fait par un électricien compétent. Les réglementations en vigueur devront être observées.

Avant le raccordement, l'on s'assurera que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond bien au courant à disposition au lieu d'installation.

La plaque signalétique se trouve sur les fours bas: sur la barre inférieure visible après enlèvement de la porte de four, les blocs de cuisson: à l'arrière.
sur les fours hauts:
sur la barre inférieure visible après ouverture de la porte, sur les bandeaux de commande: à la partie supérieure.

Selon le genre de courant à disposition les appareils seront raccordés selon les possibilités décrites sous 3 et 4. La terre viendra à la borne. Si nécessaire, les ponts à la barette (gravure 1) devront être modifiés.

Algemeen	
Elektrische aansluiting	3
Belangrijk	5
Elektrische aansluiting	7
Elektrische inbouwfornuizen	9
Elektrische inbouwkookplaten, keramische kookplaten	13
Elektrische inbouwschakelpanelen	15
Elektrische inbouwovens	17
Elektrische onderbouwfornuizen	19

General	
Electrical Connection	3
Important Hint	5
Electrical Connection	7
Built-in/under Electric Ovens	9
Built-in Electric Hobs	13
Built-in Electric Control Boxes	15
Built-in Electric Ovens	17
Built-under Electric Ovens	19

Algemeen

Attentie!

De kombinatiemogelijkheid van de diverse modellen inbouwfornuizen, schakeldozen en kookplaten wordt op elk toestel aangegeven door middel van een gekleurde stip.

Alleen toestellen met identiek gekleurde stip en met eenzelfde symbool gemerkt mogen met elkaar worden gekombineerd.

General

Attention!

The assignment possibilities of built-in/under ovens, control boxes and combination hobs is indicated by a coloured spot on the appliances.

One has to combine appliances with the same coloured spot and equal symbol.

1. Elektrische Aansluiting

De elektrische aansluiting moet door een erkend installateur geschieden. Men dient zich te houden aan de voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf.

Voordat tot aansluiting wordt overgegaan, erop letten dat de op het indicatielapje vermelde spanning overeenkomt met de netspanning.

Het indicatielapje bevindt zich bij:

Inbouwfornuizen, onderpouwfornuizen en inbouwovens: op de traverse onder de deur (deur uitnemen);

Inbouwfornuizen: aan de onderzijde;

Inbouwschakelpanelen: aan de bovenzijde.

Afhankelijk van de aanwezige netspanning kunnen de toestellen worden aangesloten volgens de hieronder aangegeven aansluitschema's. De aardleiding dient aan de klem $\oplus$ te worden bevestigd. Indien nodig de verbindingsbruggen van het klemmenbord (Fig. 1) volgens aansluitschema aanbrengen.

1. Electrical Connection

To be made by an approved electrician. Before connection it has to be checked whether the voltage indicated on the type-plate – i.e. nominal voltage of the appliance – complies with the existing power supply voltage.

The type-plate is located with:

Built-in, built-under Cookers and built-in Ovens after removal of the oven door on the lower bridge

Built-in Hobs underneath

Built-in Control Boxes on the upper side

According to the existing power supply appliances to be connected corresponding to one of the wiring possibilities given. Earth conductor to be connected to terminal 6.

Bridges of the terminal strip (pict. 1) to be changed, if need be.

The earthing of this appliance is compulsory by law.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes, falls dieses nicht in einen rückwärtig verschlossenen Schrank eingebaut wird sowie für den Zwischenboden unterhalb eines Schaltkastens bzw. unterhalb eines Kochteils.

Achtung!

Sind Reparaturen auszuführen, muß das Gerät spannungslos sein.

2. Wichtiger Hinweis

Insbesondere weisen wir darauf hin, daß bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der Kleber eine Temperaturbeständigkeit bis 130°C haben müssen.

Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind der Anlaß, daß sich der Kunststoffbelag verformen oder lösen kann.

Im Zweifelsfall ist die Herstellerfirma der Einbaumöbel darauf hinzuweisen.

Vor der ersten Benutzung Schutzfolie (wenn vorhanden) von der Blende abziehen.

Nach dem Anschließen der Geräte sollen sämtliche Heizelemente zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander bei Maximaleinstellung eingeschaltet werden.

Bei dem vorliegenden Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzen umliegender Flächen um ein Gerät des Types Y. Dieses Gerät bzw. der Einbauschränk des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbelteil der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Le raccordement au réseau électrique doit être exécuté de façon telle qu'une possibilité de commutation omnipolaire avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple avec automate-LS soit à disposition.

Tous les fils de raccordement au réseau, doivent être du type H05VV-F ou d'une section plus importante.

La protection contre contact accidentel devra, avec un montage correct de l'appareil, être garantie.

Bien observer les instructions d'installation.

Attention!

N'effectuer des réparations que lorsque l'appareil est débranché.

2. Conseils importants

Nous attirons l'attention sur le fait qu'il est indispensable que le recouvrement plastique et la garniture des meubles de cuisine soient traités avec une colle résistante à la chaleur (130°C).

Des recouvrements plastiques et colles non résistants conduisent à des déformements et décollements.

En cas de doute consulter le fabricant de meubles.

Après le raccordement de l'appareil tous corps de chauffe seront soumis à un test de marche d'environ 5 – 6 minutes les uns après les autres.

L'isolation du four dégagera une certaine odeur lors de première mise en marche. De ce fait, avant première utilisation faire marcher le four sur maximum 30 minutes environ.

Concernant l'appareil en cause et en regard de la protection contre la surchauffe, il s'agit d'un modèle du type Y. Cet appareil resp. l'élément d'encastrement pour l'appareil, doit avec la partie dorsale et une paroi latérale, être placé contre des murs ou meubles de n'importe quelle hauteur et de l'autre côté contre un autre appareil ou élément de meuble de même hauteur que l'appareil concerné.

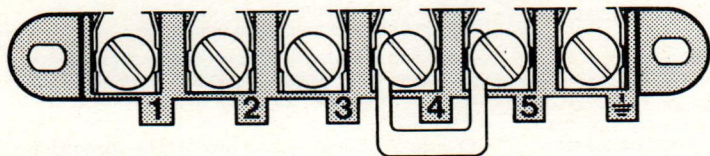


Bild 1
Anschlussklemmenleiste
gravure 1
barette de raccordement
Afb. 1
Aansluitklemmenblok
Pict. 1
Terminal strip

De elektrische aansluiting moet zodanig worden uitgevoerd, dat deze alpolitig met een kontaktopening van minimal 3 mm (bijv. een L.S.-automaat) kan worden uitgeschakeld.

Bij het uitschakelen eerst de steekverbindingen verbreken en pas daarna de aardleiding.

Bij het inbouwen de veiligheidsvoorschriften inzake inbouw en elektrische aansluiting strikt opvolgen.

Attentie!

Bij eventuele reparaties dient het toestel spanningsvrij te zijn.

2. Belangrijk

Het gebruikte afdek materiaal (kunststof; fineer) alsmede de lijm moeten hittebestendig (tot 130°C) zijn, daar anders het materiaal vervormt of loslaat.

In twijfelgevallen de fabrikant van de inbouwmeubelen raadplegen.

Bij het in gebruik nemen het beschermfolie van het bedieningspaneel verwijderen.

Na aansluiting van het toestel moeten de verwarmings-elementen, ter beoordeling van de goede werking ervan, één voor één op de hoogste stand worden geschakeld.

Bij de eerste inschakeling van het toestel is het mogelijk, dat gedurende korte tijd enige reuk ontstaat. Derhalve de oven vóór het eerste gebruik ongeveer 30 minuten op de hoogste stand verwarmen.

Het overhangige toestel is van het type Y voor wat betreft de beveiliging tegen oververhitting van het zich daaronder bevindende materiaal. Dit toestel, resp. de inbouwkast ervan, mag met de rugwand of een zijkant tegen een willekeurig hoge muur of meubel worden geplaatst en met de andere zijkant tegen een ander toestel of meubel met dezelfde hoogte worden ingebouwd.

Connection to power supply has to be carried out in a way that an all-pole separating possibility with a contact opening width of at least 3 mm, such as LS-automaat, is existing.

The colours of the cores of the power supply cord must be according to this code:

green and yellow	– earth PE
blue	– neutral N
brown	– live L

A lead of the type H05VV-F or higher value has to be used as mains lead.

The protection against electric-shock hazard according to the local authorities must be secured by correct installation.

Therefore do follow the installation instructions!

Attention!

With repair work the appliance must be isolated.

For  240 volt installation:

Remove the 2 bridging links from 4 & 5. Use two links to connect 1, 2 & 3 to live. Use remaining link to connect 4 & 5 to neutral. Connect earth lead to 6.

2. Important Hints

Plastic coating of the built-in furniture inclusive of the adhesive means must withstand a temperature up to 130°C.

Unappropriate plastic coating and not enough heat-resistant adhesive means often cause deformation or loosening of the plastic coating.

If there is any doubt about that, do inform the manufacturer of the furniture.

Protective foil to be removed from control box before initial operation.

After connection of the appliances switch on all the heating elements for about 5 – 6 minutes one after another at maximum power in order to check readiness for service. Due to evaporation of the binding means the heatinsulation of the oven gives off some inconvenient odours with the first initial operation. Therefore oven to be heated up for about 30 minutes at max. power prior to first initial operation.

With regard to the protection against overheating of adjacent surfaces the present unit is considered to be of type Y.

This appliance or the built-in cupboard for the appliance resp. may be attached with its rear panel and one side panel to whatever wall or furniture resp. and with the other side to a different appliance or furniture part resp. of the same height as this appliance.

Elektroanschluß

(Einbaubacköfen siehe Seite 16/17)

1	Heizkörperspannung 220V	Dreiphasennetz 380V zwischen den Außenleitern mit N	380V3N ~ (AC)	
2		Wechselstrom 220V (In CH und DK nicht zulässig)	220V ~ (AC)	
3		Zweiphasennetz 2 x 380 V mit N	380V2N ~ (AC)	
4		Dreiphasennetz 220 V zwischen den Außenleitern ohne N	220V3 ~ (AC)	

Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3 (entspricht R, S, T) · Mittelpunktleiter : N (entspricht Mp) · Schutzleiter: PE (entspricht SL)

Raccordement électrique

(four haut voir page 16/17)

1	Courant corps de chauffe 220V	courant alternatif 380 V, entre phase avec N	380V3N ~ (AC)	
2		courant alternatif 220 V (Pas permis pour CH)	220V ~ (AC)	
3		courant biphasé 2 x 380 V avec N	380V2N ~ (AC)	
4		courant alternatif 220 V, entre phase sans N	220V3 ~ (AC)	

dénomination des phases: L1, L2, L3 Correspond: à R, S, T, neutre: N (correspond à Mp), terre: PE (correspond à SL)

Elektrische aansluiting

(Inbouwbakovens, bladz. 16/17)

1	Verwarmingselement spanning 220V	draaistroom 380 V, tussen fase onderling met nulleider N	380V3N ~ (AC)	
2		wisselstroom 220 V	220V ~ (AC)	
3		twee fase 2 x 380 V met nulleider N	380V2N ~ (AC)	
4		draaistroom 220 V tussen fase onderling zonder nulleider N	220V3 ~ (AC)	

fase aanduidingen: L1, L2, L3 (= R, S, T). Nulleider: N (= Mp). Aardleider: PE (= SL).

Electrical Connection

(Built-in ovens, Page 16/17)

1	Heater Element Voltage 220V	A.C. three-phase 380 volt, between outer conductors with N (neutral)	380V3N ~ (AC)	
2		A.C. 220 volt (: 240 V ~)	220V ~ (AC)	
3		A.C. two-phase 2 x 380 V with N	380V2N ~ (AC)	
4		A.C. three phase 220 volt, between outer conductors without N	220V3 ~ (AC)	

Phase denomination: L1, L2, L3 (corr. to R, S, T) Center conductor: N (corr. to Mp)
Protector conductor: PE (corr. to SL)

1. Einbau

Die Öffnung im Einbauschrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Ausschnittmaße s. Seite 20.

Achtung, Mikrowellengeräte:

Der Schrank muß an der Rückseite unten im Bereich des Einbauherdes über die gesamte Breite mindestens 100 mm hoch offen sein. Reicht der Schrankboden bis an die Wand, muß auch hier eine entsprechende Lüftungsöffnung vorgesehen werden.

2. Elektroanschluß

Abdeckschieber an der Rückwand abnehmen.

Zuleitung an der Netzanschlußklemme entsprechend den Anschlußbildern v. Seite 6 anschließen.

Anschlußleitung mit der Zugentlastung befestigen.

Abdeckschieber wieder aufsetzen und so weit wie möglich nach unten gedrückt verschrauben.

Einbauherd in Einbauschrank einschieben und ausrichten, Kunststoffhülsen in die dafür vorgesehene Bohrung einstecken und mit der Schraube rechts und links seitlich festschrauben (s. Bild 2).

1. Montage

La découpe au meuble de cuisine doit correspondre aux dimensions données. Le meuble doit être ouvert à l'arrière ou pour le moins avoir un orifice pour le passage du câble. Le câble préparé sera conduit vers l'avant au fond du meuble.

2. Raccordement électrique

Dévisser le couvercle, faire passer le câble par le support de câble et raccorder à la barette (gravure 1) conformément. Fixer le support de câble et remettre le couvercle en place.

Introduire complètement le four dans l'armoire et le fixer (1 vis à droite, 1 vis à gauche) gravure 2. Les appareils avec refroidissement des parois sont équipés d'un ventilateur qui se met en marche lors de l'utilisation du four ou de la grillade.

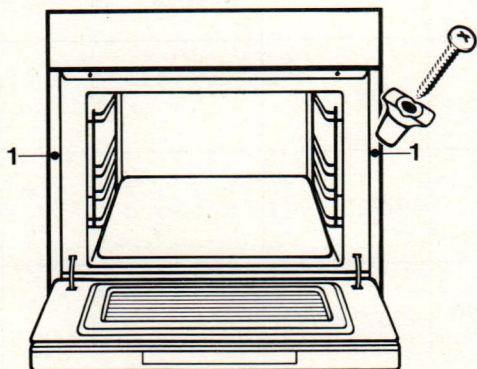


Bild 2
Befestigungslöcher für Einbauherd
gravure 2

1 = trous de fixation pour four bas

Afb. 2

Bevestigingsgaten voor inbouwfornuis

Pict. 2

Fastening holes for built-in cooker

Elektrische inbouwfornuizen

1. Het inbouwen

De opening in de inbouwkast moet overeenkomen met de aangegeven afmetingen. De kast dient aan de achterzijde van het inbouwfornuis open te zijn, of minstens voorzien van een doorvoeropening voor het aansluitkabel.

2. Elektrische aansluiting

Deksel van de achterwand schroeven, de kabel door de trekontlasting leiden en aan het klemmenblok (Fig. 1) aansluiten. De trekontlasting bevestigen en het deksel weer aanbrengen.

Het inbouwfornuis in de inbouwkast schuiven en vastschroeven (1 schroef aan de elke zijkant; Fig. 2).

Built-in/under Electric Ovens

1. Installation

The recess of the built-in cabinet must be of a suitable size. The rear cabinet should be open for the built-in cooker (at least opening for cable).

2. Electrical Connection

Remove terminal cover, lead cable through traction relief and connect it to the terminal strip (pict. 1).

Fasten traction relief and terminal cover, position cooker into built-in furniture recess and screw it down (1 screw each right and left side) pict. 2.

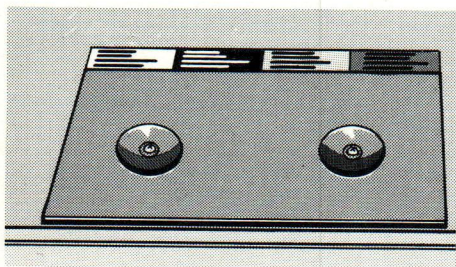


Bild 3a

Abnehmen des Abdeckbleches. Die Schrauben in den beiden Vertiefungen herausdrehen.

Gravure 3a

Enlèvement de la tôle de protection. Dévisser les vis situées dans les deux creux.

Afb. 3a

Afnemen van de afdekplaat. De verzonken geplaatste schroeven losdraaien.

Pict. 3a

Removal of the cover sheet. Unscrew the screws in the two depressions.

3. Verbindung mit der Kochmulde

Beim Herstellen der elektrischen Verbindungen zwischen Kochplatten und Herd ist darauf zu achten, daß die Farbmarkierungen und Bezeichnungen der Kochplattenstecker mit den Steckbuchsen des Herdes übereinstimmen (Bild 3a, 3b, 3c). Der Schutzleiter wird durch Klemmschraube $\oplus$ auf dem Abdeckblech bzw. der Abkantung der linken Seitenwand befestigt.

3. Raccord avec la plaque de cuisson

La languette de protection au dessus des raccords sera dévissée. Ensuite, les raccords étant effectués, elle sera remise en place. Lors de la réalisation des raccords électriques entre four bas et plaque il est à s'assurer que les repères et marques colorées des prises des plaques de cuisson correspondent bien avec ceux des raccords du four bas (gravure 3a, 3b, 3c).

Le câble de prise de terre sera vissé à la borne correspondante (gravure 3).

Lors du raccordement la prise de terre sera raccordée en premier et ensuite les raccords effectués.

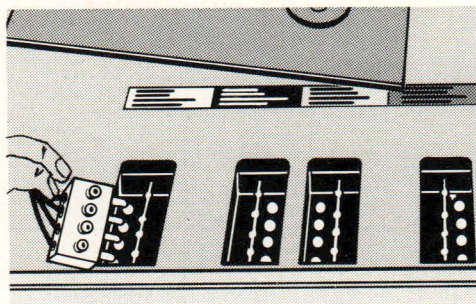


Bild 3b
Einstecken der Kochplattenstecker in die betreffenden Buchsen. Farbmarkierungen beachten.

Gravure 3b
Introduction des fiches de plaques de cuisson dans les boîtiers correspondants. Observer les repères colorés.

Afb. 3b
Let op de juiste kleurenkode bij het insteken van de stekers van de kookelementen in de respectievelijke bussen.

Pict. 3b
Insertion of the hotplate plugs into the corresponding sockets. Take notice of the colour marks.

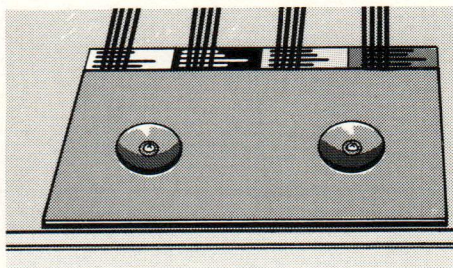


Bild 3c
Kabelbäume nach hinten umlegen und Abdeckblech wieder festschrauben.

Gravure 3c
Placer les cordons de cables à l'arrière, remettre la tôle de protection en place et revisser.

Afb. 3c
Kabelboom naar achter weg laten lopen en afdekplaat weer vastschroeven.

Pict. 3c
Bend cable assies to the rear and re-tighten cover sheet.

3. Verbinding met de kookplaat

Bij het aanbrengen van de elektrische aansluitingen tussen de kookplaat en het fornuis erop letten, dat de kleurenkode's en merktekens op de stekers van het fornuis (Fig. 3a, 3b, 3c).

De aardleiding door middel van de klemmschroef bevestigen.

3. Connection with the hob

When establishing the electrical connections between hot plates and cooker take care that colour marks and denominations of the hot plate plugs will comply with the plug-in sockets of the cooker (pict. 3a, 3b, 3c). Earth conductor to be fastened by clamp screw.

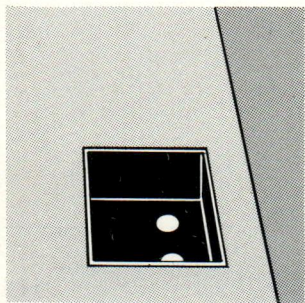


Bild 3d

Zusatz-Steckverbindung für Restwärmeanzeige bei Einbauherden mit 7-Takt-Schaltern (nur Modell HEE 1106 und HEE 1306/1306.1).

Gravure 3d

Fiche complémentaire de raccordement pour l'indicateur de chaleur résiduelle sur les fours bas avec commutateurs à 7 positions (modèles HEE 1106 et HEE 1306/1306.1 uniquement).

Afd. 3d

Extra steekcontact voor indicatie van de restwarmte bij inbouwfornuizen (alleen voor modellen HEE 1106 en 1306/1306.1).

Pict. 3d

Additional connector for residual heat indicator with built-in/under ovens with 7-action switches (for models HEE 1106 and HEE 1306/1306.1 only).

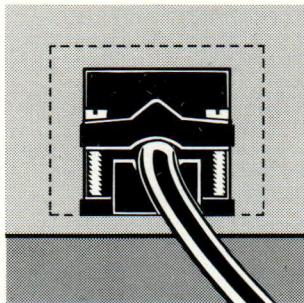


Bild 3e

Kabeldurchführung und Zugentlastung an der Rückwand des Einbauherdes.

Gravure 3e

Passe-cable et dispositif anti-traction à la partie dorsale du four bas.

Afb. 3e

Kabeldoorvoering en trekontlasting aan de achterwand van het inbouwfornuis.

Pict. 3e

Cable bushing and traction relief at the rear panel of the built-in/under oven.

Edelstahlmulde emaillierte Mulde Glaskeramik-Kochfeld

Einbau

Wichtig:

Beim Einbau von Einbaukochmulden und Glaskeramik-Kochfeldern muß die vordere Traverse des Unterschrankes entfernt werden, damit die Strahlungswärme ungehindert abziehen kann (Bild 5).

Die Öffnung der Arbeitsplatte muß den üblichen Maßen entsprechen:

75...er Mulden 730 x 490 mm

58...er Mulden 560 x 490 mm

48...er Mulden 460 x 490 mm

Ausschnittmaßblätter liegen den Mulden bei.

Die Mulden haben an der Unterseite (Rand) ein selbstklebendes Dichtband aus Schaumgummi und dürfen nicht zusätzlich mit Silikon eingedichtet werden.

Bei geflachten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich der Kochmulde voll ausgefüllt sein.

Befestigungselemente entsprechend Bild 4 von unten so weit anziehen, bis Kochmulde fest an Tischplatte sitzt.

Die Mulden werden grundsätzlich über den Herd oder Schaltkasten montiert. Der Berührungsschutz gemäß VDE ist damit sichergestellt. Werden die Kochmulden abweichend davon montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter vorgesehenen Schaltkasten bzw. Unterbau- oder Einbauherd, so ist folgendes zu beachten:

Der Abstand unter dem Kochmuldenteil zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Bei Erfordernis Isolierung anbringen.

Schubladen dürfen nicht unter dem Kochmuldenteil montiert werden.

Der unter der Kochmulde liegende Raum muß allseitig fest verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochmulde nicht mehr zugänglich ist.

Blocs de cuisson électriques Blocs vitro ceram

Montage

Important:

Lors du montage de blocs électriques ou vitroceram, la traverse avant de l'élément doit être enlevée de façon à ce que les radiations de chaleur puissent s'échapper librement. (gravure 5)

La découpe dans le plan de travail doit être de

730 x 490 mm pour les blocs 75...

560 x 490 mm pour les blocs 58...

460 x 490 mm pour les blocs 48...

Les blocs sont munies au rebord intérieur d'une bande d'étanchéité autocollante en mousse de caoutchouc.

Les pinces de fixation seront vissées selon gravure 4 jusqu'à ce que le bloc soit fermement raccordé au plan de travail.

Les blocs sont toujours raccordés au dessus du four bas ou d'un bandeau de commande.

Si au contraire un bloc ne devait pas être raccordé à un bandeau ou four bas il est à observer à ce que l'écartement entre la partie bloc et la partie meuble ait au moins 130 mm. Si nécessaire procéder à une isolation. Il ne doit pas y avoir de tiroir sous le bloc.

L'espace sous la table de cuisson doit, de tous les côtés, être hermétiquement fermé de façon à ce que le dessous de la table de cuisson ne puisse plus être atteint.

Edelstahlmulde

emaillierte Mulde

Glaskeramik-Kochfeld

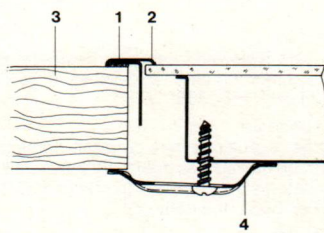
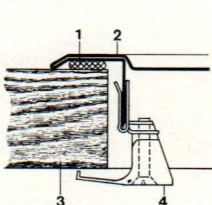
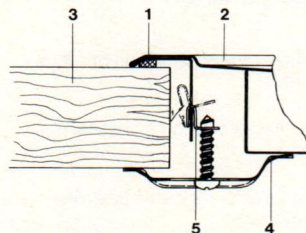


Bild 4 Befestigung Einbaukochmulden

1-Dichtband, 2-Einbaukochmulde, 3-Arbeitsplatte, 4-Befestigungsbügel, 5-Winkelmutter

gravure 4 fixation plaque de cuisson

1-bande étanchéité, 2-plaque de cuisson, 3-plan de travail, 4-griffe de fixation, 5-écrou angulaire

Afb. 4: bevestiging inbouwkookplaten:

1-afdichtingsstrip, 2-inbouwkookplaat, 3-werkblad, 4-verbindingstuk, 5-hoek moer

Pict. 4 Fastening of the hob

1-jointing strap, 2-built-in hob, 3-work top, 4-fastening clamp, 5-angular nut

Elektrische Inbouwkookplaten Keramische kookplaten

Het inbouwen

Belangrijk:

Bij het inbouwen van de inbouwkookplaten en de keramische kookvlakken moet de voorste dwarsbalk van het onderbouwkastje worden verwijderd, opdat de stralingswarmte ongehinderd kan plaatsvinden (afb 5).

De opening in het werkblad dient met de opgegeven maten overeen te komen:

kookplaten op 75... 730 x 490 mm
58... 560 x 490 mm
48... 460 x 490 mm

De platen hebben aan de onderzijde (rand) een zelfklevende afdichtingslijst van schuimrubber.

De bevestigingsschroeven overeenkomstig afb. 4 aan de onderkant zover antrekken, totdat de kookplaat vast zit aan het werkblad.

Als de kookplaten afwijkend van de inbouwvoorschriften worden gemonteerd, d.w.z. zonder het rechtstreeks eronder geplaatste schakelpaneel, bijv. inbouw- of onderbouwfornuis, dan dient op het volgende worden gelet:

de afstand onder het kookplaatgedeelte tot het meubelgedeelte moet minstens 130 mm bedragen. Indien noodzakelijk kan men isoleringsmateriaal aanbrengen.

Schuifladen mogen niet onder het kookplaatgedeelte worden gemonteerd.

De ruimte onder overkookplaat moet aan alle kanten goed worden afgesloten, zodat de onderkant ervan niet meer toegankelijk is.

Built-in Electric Hobs

1. Installation

Important:

With the installation of built-in hobs (hot plates or ceramic cooking zones) the front bridge of the cabinet below has to be removed for having the radiant heat given off without any obstacle (pict 5).

The clear opening in the work top must correspond to the common sizes

75.. hobs 730 x 490 mm
58.. hobs 560 x 490 mm
48.. hobs 460 x 490 mm

Underneath the outer rim of the hobs there is a self-sealing jointing strap of crêpe rubber.

Fastening clamps to be tightened according to pict 4.

On principle the hobs ought to be installed above cooker or control box, thus providing protection against electric-shock hazard.

If otherwise installed, i.e. without cooker or control box below, there must be a distance of at least 130 mm between hob and furniture. Insulation to be provided if required. Drawers must not be located underneath the hob.

The space underneath the hob must be firmly closed from all sides in a way that the lower side of the hob is no longer accessible.

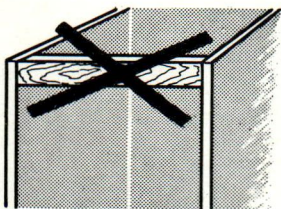


Bild 5

Vorderen Steg bei Einbau von
Kochfeldern und Kochmulden entfernen.

gravure 5

supprimer la traverse avant
lors du montage de blocs

Afb. 5

Voorste dwarsbalk bij het inbouwen van
kookvlakken verwijderen

Pict. 5

Front bridge to be removed
when installing built-in hobs

Elektro- Einbauschkästen

1. Elektroanschluß

Der Schaltkasten hat eine 6-polige Anschlußklemmenleiste.

Anschluß entsprechend Anschluß-Schema vornehmen.

Beim Herstellen der elektrischen Verbindungen zwischen Kochmulde und Schaltkasten ist darauf zu achten, daß die Farbmarkierungen bzw. Bezeichnungen der Kochplattenstecker mit den Steckbuchsen des Schaltkastens übereinstimmen (Bild 9). Der Schutzleiter wird durch Klemmschraube 2 (Bild 9) befestigt.

2. Einbau

Die Ausschnittöffnung muß den üblichen Maßen entsprechen. Ausschnittmaße s. Seite 20.

Blindkappen rechts und links seitlich von der Schalterblende entfernen. Schaltkasten in die Ausschnittöffnung einsetzen und mittels der beiden Schrauben rechts und links (Bild 8a) befestigen. Die Krallen (Bild 8b) sorgen für einwandfreien Sitz. Blindkappen wieder anbringen.

Der Schaltkasten kann hinten durch 2 Haltewinkel zusätzlich befestigt und abgestützt werden. Die Haltewinkel mit Langlöchern können sowohl nach unten auf einen Zwischenboden als auch seitlich an den Schrankwänden festgeschraubt werden.

Les bandeaux de commande

1. Raccordement électrique

Le bandeau est équipé d'une barette à 6 poles.

Procéder au raccordement en observant le schéma électrique de raccordement.

Lors de la connection des raccords électriques entre table de cuisson et bandeau de commande, il est à observer que les repères colories ou marquages des fiches des plaques de cuisson, correspondent bien à ceux des prises des bandeaux de commande (gravure 9). La prise de terre sera fixée à l'aide de la vis d'arrêt 2.

2. Montage

La découpe doit correspondre aux dimensions. Enlever du bandeau de commande les bouchons latéraux gauche et droit.

Mettre le tableau de commande dans l'orifice de découpe et le fixer à gauche et à droite à l'aide des deux vis (gravure 8a).

Les griffes (gravure 8b) garantissent une bonne assise.

Remettre les capuchons en place.

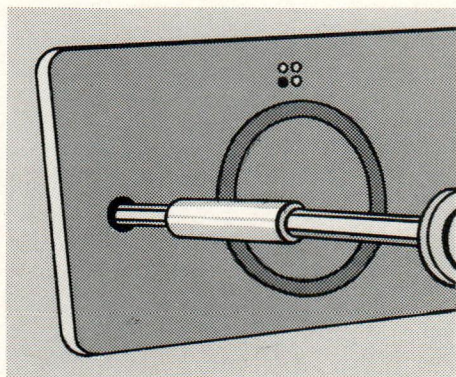


Bild 8a gravure 8a Afb. 8a Pict. 8a

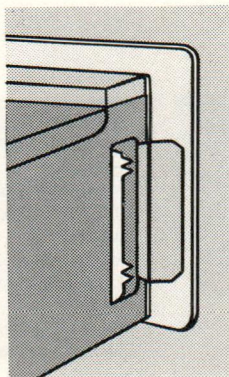


Bild 8b
gravure 8b
Afb. 8b
Pict. 8b

Elektrische inbouwschakelpanelen

1. Elektrische aansluiting

De schakelkast heeft een 6-polige aansluitklemmenblok.

Aansluiting volgens schema uitvoeren.

Bij het aanbrengen van de elektrische verbinding tussen de kookplaat en het schakelpaneel dient men erop te letten, dat de kleurencode resp. de aanduidingen van de kookplatensteker overeenkomen met de insteekbusjes van het schakelpaneel (afb. 9). De kabel van de aardleider wordt door middel van klemmschroef 2 (afb. 9) bevestigd. Klemmschroef naar beneden.

2. Het inbouwen

De inbouwmaten dienen overeenkomen met de afmetingen van het toestel.

De afdekkappen rechts en links van het schakelbord afnemen. Schakelkast in de uitsnitopening inplaatsen en door middel van beide schroeven links en rechts bevestigen, (afbeelding 8a).

De klauwen (afbeelding 8b) zorgen voor een perfecte vrijstaande inbouw.

De afdekkappen terug bevestigen.

Built-in Electric Control Boxes

1. Electrical Connection

The control box is equipped with a 6-pole terminal strip.

Establish connection acc. to wiring diagram.

When establishing the electrical connections between hob and control box take care that colour marks and denominations of the hot plate plugs comply with the plug-in sockets of the control box (pict. 9).

Fasten protector conductor by clamp screw 2 (pict. 9). Clamp screws down.

2. Installation

The recess in the furniture must meet with the common sizes.

Remove blind covers on right and left side of switch panel. Insert switch box into furniture opening and fasten screws right and left (picture 8 a). Clamps (pict. 8b) ensure correct positioning. Push-on blind covers again.

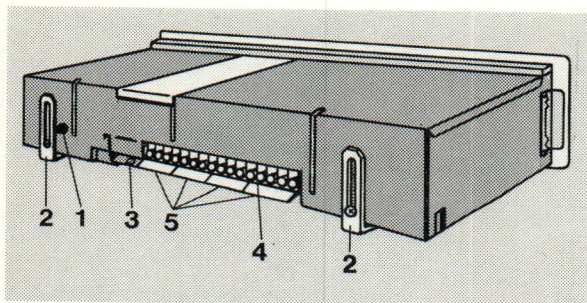


Bild 9

Rückseite Schaltkasten

1-Zugentlastung für

Netzanschlußleitung

2-Haltewinkel für hintere

Befestigung

3-Schutzleiterklemme

4-Steckbuchsen

5-Farbmarkierung

gravure 9

vue en dos

1-passe cable réseau

2-borne terre

3-raccords

4-répère colorié

Afb. 9

Achterzijde schakelkast

1-stopbus voor aansluiting van de netkabel

2-klem aardleider

3-insteekbusjes

4-kleurencode

Pict. 9

Rear of the control box

1-gland for power supply cable

2-protector conductor terminal

3-plug-in sockets

4-colour marks

1. Einbau

Die Öffnung im Einbauschränk muß den üblichen Maßen entsprechen. Ausschnittmaße s. Seite 20.

Achtung, Mikrowellenbackofen:

Der Schrank muß an der Rückseite unten im Bereich des Einbaubackofens über die gesamte Breite mindestens 100 mm hoch offen sein. Reicht der Schrankboden bis an die Wand, muß auch hier eine entsprechende Öffnung vorgesehen werden.

Einbaubackofen in Einbauschränk einschieben und ausrichten, Kunststoffhülse in die dafür vorgesehene Bohrung einstecken und mit der Schraube rechts und links seitlich festschrauben (s. Bild 10).

2. Elektroanschluß

Der Backofen – Ausnahme Mikrowelle – ist mit einer 1,5 m langen Anschlußleitung mit Eurostecker (Schutzkontaktstecker) versehen. Vor dem Einschieben diesen mit vorschriftsmäßig installierter Schutzkontaktsteckdose verbinden. Backöfen mit Anschlußleitung ohne Stecker sind fest anzuschließen.

3. Elektroanschluß

Mikrowellenbackofen

Der Mikrowellenbackofen muß gemäß einem der untenstehenden Schaltbilder angeschlossen werden.

1. Montage

La découpe au meuble d'incorporation doit correspondre aux données des gravures 13 ou 14.

Le meuble doit être ouvert à l'arrière ou pour le moins avoir un orifice pour le passage du cable.

Introduire l'appareil totalement dans le meuble et le fixer (1 vis à droite et à gauche)

2. Raccordement électrique

Le four est équipé d'un cable de raccordement de 1,5 m avec prise mâle. Avant l'introduction de l'appareil dans le meuble raccorder à la prise femelle qui aura été installée à cet effet.

Attention!

Installer la prise femelle en dehors du circuit de rayonnement de l'appareil.

3. Raccordement électrique

Microondes

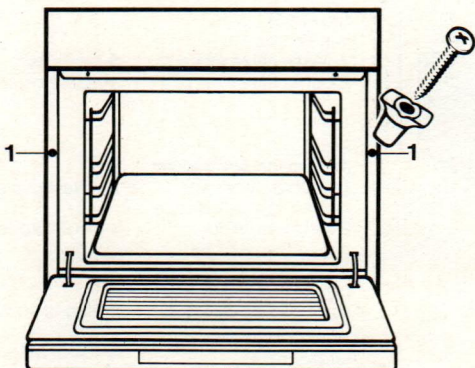


Bild 10
Befestigungslöcher
für Einbaubacköfen

Gravure 10
1 = trous de fixation
pour four bas

Afb. 10
Bevestigingsgaten
voor inbouwbackoven

Pict. 10
Fastening holes
for built-in oven

Elektrische inbouwbakovens

1. Het inbouwen

De opening van de inbouwkast moet overeenkomen met de inbouwmaten van de oven.

De kast dient aan de achterzijde van de oven open te zijn, of minstens voorzien van een doorvoeropening voor het aansluitkabel.

De inbouwoven geheel in de kast schuiven en vast-schroeven (1 schroef aan elke zijkant).

2. Elektrische aansluiting

Als de oven is voorzien van een kabel met aardsteker, dient de steker op een volgens de geldende voorschriften geaarde kontaktdoos te worden aangesloten, en wel voordat de oven in de kast wordt geschoven.

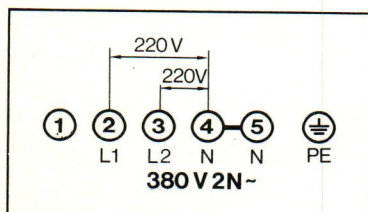
Ovens met een aansluitkabel zonder steker dienen vast te worden aangesloten.

Dubbele bakovens volgens schakelschema op blz. 7 aansluiten.

Attentie!

De geaarde kontaktdoos moet zich buiten de warmte-straling van de oven bevinden.

3. Elektrische aansluiting Microwelle



Absicherung: 2 x 16 Amp.

Built-in Electric Ovens

1. Installation

The recess in the cabinet must be of a suitable size.

In the rear the cabinet should be open for the installation of the built-in oven (at least opening for cable).

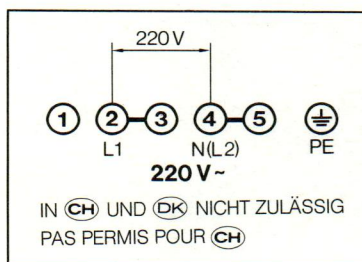
Oven to be positioned in the cabinet and secured with a screw (left and right).

2. Electrical Connection

Attention:

The socket outlet for the oven must be easily accessible outside the oven radiation area. Otherwise provide for a double pole switch.

3. Electrical Connection Microwave



Absicherung: 20 Amp.

Schaltbilder für Anschluß Mikrowellenbackofen

1. Einbau

Die Nischen müssen den üblichen Maßen entsprechen. Ausschnittmaße s. Seite 20. Gerät von unten (vorn) mit der Arbeitsplatte verschrauben.

2. Elektroanschluß

Abdeckung abnehmen, Anschlußleitung durch die Zugentlastung führen und an der Anschlußklemmleiste (Bild 1) entsprechend Anschluß-Schema anschließen.

Zugentlastung befestigen. Abdeckung wieder anbringen. Danach wird die Steckverbindung mit der Kochmulde hergestellt. Der Herd wird nun eingeschoben und von unten (vorn) an der Arbeitsplatte befestigt.

Einige Modelle sind serienmäßig mit verstellbaren Füßen ausgestattet. Für Geräte ohne verstellbare Füße können diese nachbestellt werden.

Dadurch wird eine Höhenänderung ermöglicht und eine gute Anpassung an die Küchenzeile erreicht (siehe Bild 12).

1. Montage

Les niches doivent avoir les dimensions correctes d'incorporation.

2. Raccordement électrique

Démonter bien d'en le couvercle, faire passer le cable et raccorder à la barette (gravure 1) selon le plan de connection.

Serre le pince-cable.

Ensuite effectuer les raccords avec le bloc de cuisson.

Les cuisinières sont équipées de pieds réglables. Il est ainsi possible d'obtenir une hauteur uniforme avec les éléments (voir gravure 12).

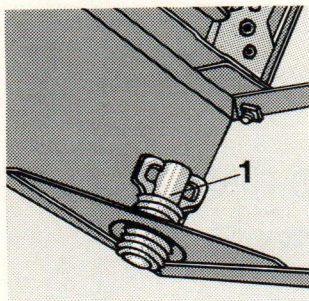


Bild 12
1-Verstellbarer Fuß
gravure 12
1-pied réglable
Afb. 12
1-verstelbare voet
Pict. 12
1-adjustable leg

Elektrische onderbouwfornuizen

1. Het inbouwen

Let op voldoende plaatsruimte tussen keukenmeubelen en toestel.

2. Elektrische aansluiting

Deksel van de achterwand schroeven, de kabel door de trekontlasting leiden en aan het klemmenblock (Fig. 1) aansluiten.

De trekontlasting bevestigen en het deksel weer aanbrengen. Daarna de steekverbindingen met de kookplaat aanbrengen.

Het fornuis wordt nu ingeschoven en aan de onderzijde van het werkblad bevestigd.

De fornuizen zijn met verstelbare voeten uitgerust, waardoor het mogelijk is ook achteraf bij een gering hoogteverschil het toestel aan de keukenvloer aan te passen (zie Fig. 13).

Built-under Electric Ovens

1. Installation

The recess must be of a suitable size.

2. Electrical Connection

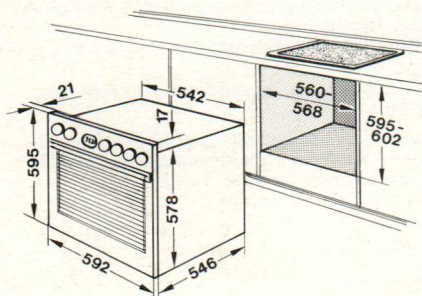
Remove cover therein, pass the cable through traction relief and connect it to terminal strip (pict. 1) according to wiring diagram.

Fasten traction relief, then establish plug-in connection with hob.

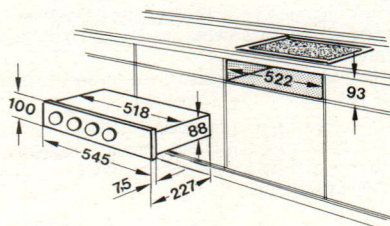
Position oven into recess and fasten it to work top from below.

The ovens are equipped with adjustable legs which provide for later height adjustment and proper matching with adjacent furniture.

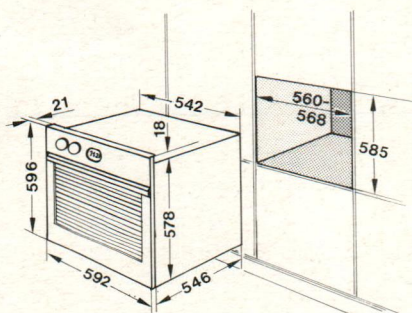
Einbauherde



Einbauschaltkästen



Einbaubacköfen



Unterbauherde

